



Taste of life Series

品味生活系列 ⑦



红茶 品鉴大全

(日) 株式会社主妇之友社 著 张蓓蓓 译

Black tea



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

红茶品鉴大全

Black tea

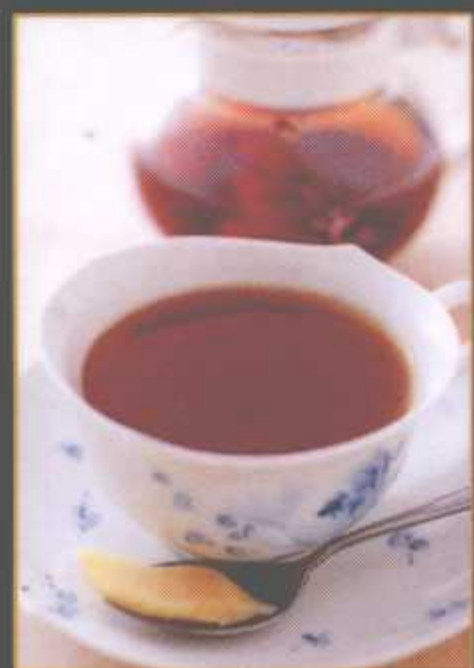
好茶就像醇酒，总让人情不自禁地回味它的余香。

有人说：茶是幸福，是个性，是缘，是禅，是闲情雅致。
茶已经成为修身养性、涤荡心灵的精神食粮。而由浓郁红汤、
深泽红叶和鲜嫩香气融和泡成的红茶更是让人眼睛为之一亮、
令味蕾苏醒的神品。

一杯红茶曾经引发一场战争。

一杯红茶背后就是一段深远的历史。

了解红茶才能更好地品味红茶的香醇，现在就让我们揭开
红茶的神秘面纱！



上架建议：品质生活/收藏鉴赏

ISBN 978-7-5381-5818-2



9 787538 158182 >

定价：49.80元

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/5818

TITLE: [おいしい紅茶の図鑑]

BY: [株式会社主婦の友社]

Copyright © SHUFUNOTOMO CO., Ltd. 2004

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd.,
Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社主妇之友社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2008第330号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

红茶品鉴大全/(日)株式会社主妇之友社著;张蓓蓓译.-沈阳:辽宁科学技术出版社,2009.9

(品味生活系列⑦)

ISBN 978-7-5381-5818-2

I.红… II.①株…②张… III.红茶-基本知识 IV.TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第110192号



策划制作:北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划:陈庆

策划:蒙明炬

版式设计:李新泉

封面设计:艾博堂文化

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:北京地大彩印厂

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:172mm×245mm

印张:14

插页:4

字数:140千字

出版时间:2009年9月第1版

印刷时间:2009年9月第1次印刷

责任编辑:谨严

责任校对:合力

书号:ISBN 978-7-5381-5818-2

定价:49.80元

联系电话:024-23284376

邮购热线:024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/5818

品味生活系列⑦

红茶品鉴大全

(日) 株式会社主妇之友社 著
张蓓蓓 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

目录

世界主要红茶产地分布	8
红茶的历史	10
红茶的等级	12

第1章 印度大吉岭红茶

大吉岭	16
卡斯尔顿DJ-1初摘红茶	18
卡斯尔顿DJ-10初摘红茶	20
卡斯尔顿麝香葡萄DJ-168次摘红茶	21
卡斯尔顿麝香葡萄DJ-182次摘红茶	22
卡斯尔顿纪念利福乐红茶屋成立10周年次摘红茶	22
卡斯尔顿嫁接细碎DJ-389秋摘红茶	23
瑟波细碎DJ-1初摘红茶	24
瑟波嫁接细碎DJ-231次摘红茶	26
瑟波纪念利福乐红茶屋成立10周年次摘红茶	26
瑟波嫁接细碎DJ-590秋摘红茶	27
欧凯蒂 DJ-1初摘红茶	28
欧凯蒂DJ-37 初摘红茶	30
欧凯蒂惊喜次摘红茶	31
欧凯蒂黄金次摘红茶	31
欧凯蒂特级DJ-370秋摘红茶	32
芙古丽细碎嫁接DJ-142次摘红茶	34
芙古丽细碎嫁接DJ-321秋摘红茶	36
芙古丽细碎嫁接DJ-331秋摘红茶	37
玛格丽特的希望初摘红茶	38
玛格丽特的希望麝香葡萄次摘红茶	40
玛格丽特的希望纪念利福乐红茶屋成立10周年 特别次摘红茶	40
玛格丽特的希望DJ-700特级中国种秋摘红茶	41
桑格玛经典次摘红茶	42
桑格玛中国种嫁接秋摘红茶	44
瑟利朋次摘红茶	46
瑟利朋绿茶	47
卡乐其山谷嫁接次摘红茶	48
卡乐其山谷纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶	49

里斯希赫特别次摘红茶·····	50
里斯希赫针叶形次摘红茶·····	51
希约克次摘红茶·····	52
希约克龙爪秋摘红茶·····	53
蒙特沃特纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶 ·····	54
芙布瑟灵金针次摘红茶·····	56
芙布瑟灵次摘白茶·····	57
查蒙初摘红茶·····	58
灵芽DJ-1初摘红茶 ·····	60
阿泊尔法古嫁接DJ-8初摘红茶 ·····	62
格利恩伯恩嫁接EX-1初摘红茶 ·····	64
高帕德哈拉嫁接乌龙初摘红茶·····	66
高原星初摘红茶·····	68
迈入华丽的古董茶具世界 ·····	70

第2章

印度阿萨姆红茶及其他红茶

阿萨姆 ·····	74
杜夫拉丁初摘红茶·····	75
杜夫拉丁次摘红茶·····	76
杜夫拉丁秋茶·····	78
斯瓦纳CTC秋茶·····	80
海连奇 ·····	82
海连奇红茶·····	82
锡金 ·····	84
泰米次摘红茶·····	85
为红茶增色的茶杯·····	86

第3章

斯里兰卡红茶

乌瓦 ·····	90
乌瓦红茶·····	90
金佰莱 ·····	92
金佰莱红茶·····	92
努瓦拉埃利亚 ·····	94
努瓦拉埃利亚红茶·····	94
坎地 ·····	96
坎地红茶·····	96

品味红茶的时间与场合 98

第4章 中国红茶及其他地区红茶

正山小种 100

正山小种红茶..... 100

祁门 102

祁门精品红茶..... 102

祁门皇后红茶..... 104

祁门特选红茶..... 105

祁门顶级红茶..... 106

祁门中高级红茶..... 107

祁门标准红茶..... 107

香格里拉 108

柯蓝塞G4初摘红茶 109

柯蓝塞G32次摘红茶 110

柯蓝塞G61秋茶 111

麦伊拉姆·柯蓝塞MIG-1初摘红茶 112

麦伊拉姆·柯蓝塞次摘红茶..... 114

麦伊拉姆·柯蓝塞秋茶..... 115

爪哇 116

爪哇第一红茶..... 116

爪哇红茶..... 117

肯尼亚 118

肯尼亚红茶..... 119

适合与红茶搭配的甜点 120

第5章 世界知名红茶品牌介绍

韦奇伍德..... 124

敦宁..... 125

日东红茶..... 126

馥颂..... 127

福特纳姆·玛森..... 128

布洛克邦德..... 129

马瑞格·佛芮勒斯..... 130

立顿红茶..... 131

绿碧茶苑..... 132

利福乐·····	133
维达德切尔西·····	134
艾迪雅·····	134
杰克森·····	135
新宿高野印度茶中心·····	135
达乐麦耶·····	136
达洛瓦伏·····	136
茶叶精品屋·····	137
金佰莱·····	137
哈罗斯·····	138
密柔斯·····	138
银塔餐厅·····	139
桃花源茶坊·····	139
罗列兹红茶·····	140
皇家道尔顿·····	140
碧莱红茶·····	141
利吉威红茶·····	141
伊藤园茶园·····	142
神户红茶·····	142
法国蓝带·····	143
皇家玛丽娜·····	143
东印度公司·····	144
狄得利·····	144
皇家哥本哈根·····	145
明顿红茶·····	145
下午茶茶屋·····	146
斯特兰德216号·····	146

第6章 香草茶

粉玫瑰·····	148
红玫瑰·····	150
老玫瑰·····	151
紫罗兰·····	152
野蔷薇果·····	154
甘菊·····	156
胡椒薄荷·····	158

荷兰薄荷..... 160

柠檬草..... 161

薰衣草..... 162

甘草茶..... 163

迷迭香..... 164

菩提..... 165

玫瑰茄..... 166

柠檬马鞭草..... 167

柠檬香蜂草..... 168

荨麻..... 169

桉树..... 170

第7章 风味茶

伯爵茶..... 172

苹果茶..... 174

栗子茶..... 175

巨峰葡萄茶..... 176

焦糖红茶..... 177

柚子茶..... 178

桃子茶..... 179

关于混合茶 180

第8章 调饮茶

俄式红茶..... 182

大吉岭冰红茶..... 183

葡萄柚果汁冰茶..... 184

皇家冰红茶..... 185

果汁冰茶..... 186

浆果茶..... 187

水果茶..... 188

红石榴冰茶..... 189

巧克力印度奶茶..... 190

鸡尾酒冰茶..... 191

甘菊花奶茶..... 192

柚子茶..... 193

生姜茶..... 194

芒果冰茶.....	195
茶潘趣.....	196
坚果茶.....	197
香蕉冰茶.....	198
苹果茶.....	199
婚礼茶.....	200
咖啡茶.....	201
红茶的药用功效	202

第9章

红茶的冲泡方法

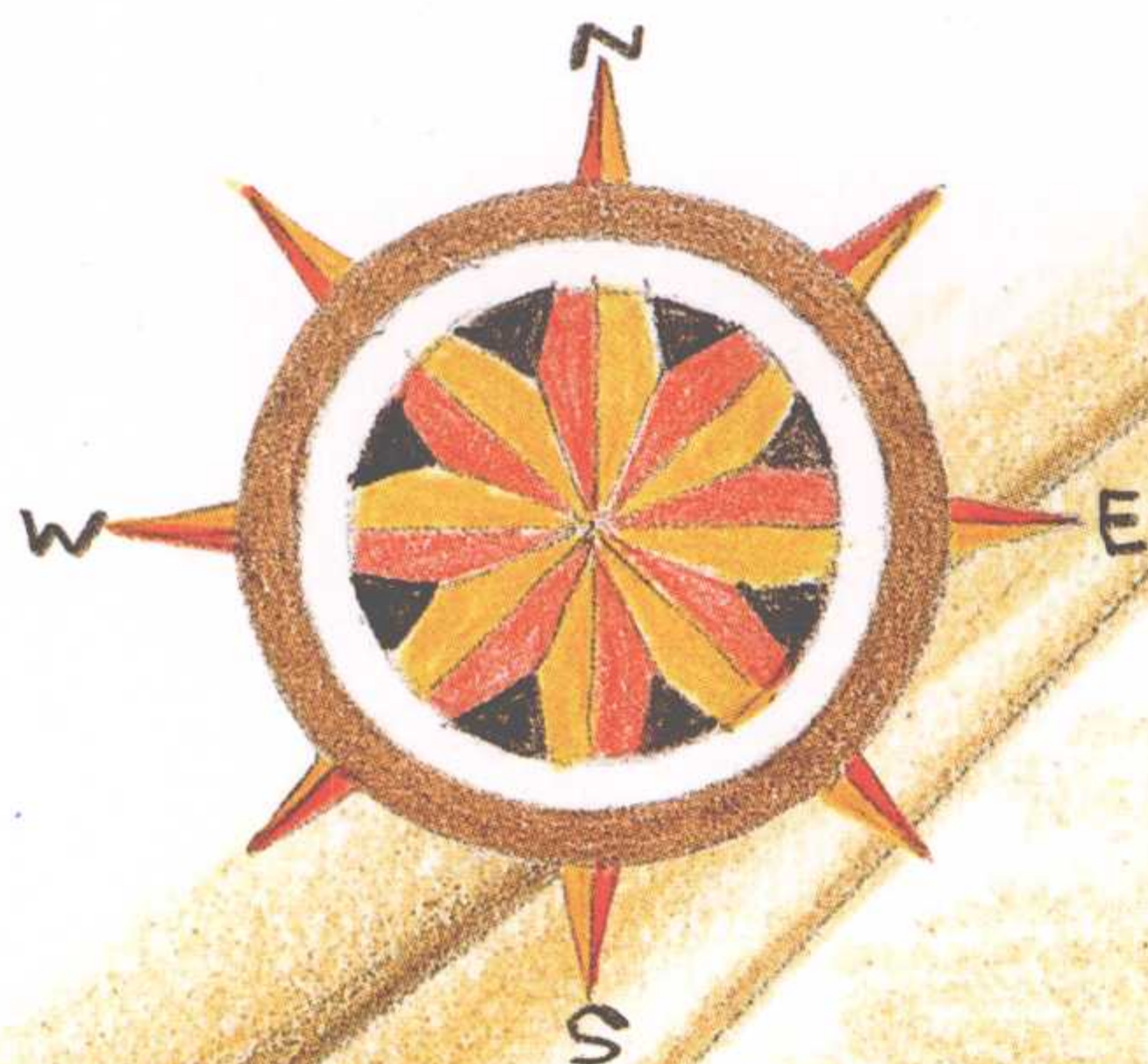
冲泡美味红茶的诀窍.....	204
直饮茶的冲泡方法（叶状茶叶）.....	206
直饮茶的冲泡方法（较细茶叶）.....	208
奶茶的冲泡方法.....	209
柠檬茶的冲泡方法.....	209
印度奶茶的冲泡方法.....	210
冰红茶的冲泡方法.....	212
袋泡茶的冲泡方法.....	214
香草茶的冲泡方法.....	216
如何鉴别茶叶	218
冲泡红茶的茶具	220
索引	223

图鉴的表示内容



※本书介绍的红茶以2004年5月的红茶为标准。根据出产年份不同，茶叶的味道、香气、汤色也不同。

世界主要



红茶的产地遍及世界各地。其中，印度的大吉岭、斯里兰卡的乌瓦、中国的祁门被誉为世界三大名茶产地。

一边在脑海中想象着红茶的产地，一边品味着红茶，是不是会觉得红茶的味道变得更加深厚了呢？

印度

2007年印度的红茶年产量约为90万吨，是世界最大的红茶生产国。印度东北部有阿萨姆（Assam）、大吉岭（Darjeeling）、杜阿兹（Dooars），南部有尼尔吉里（Nilgiri）、海连奇（High Range）等红茶产地。世界三大名茶之一的大吉岭红茶，每个采摘季的味道都不相同。

肯尼亚

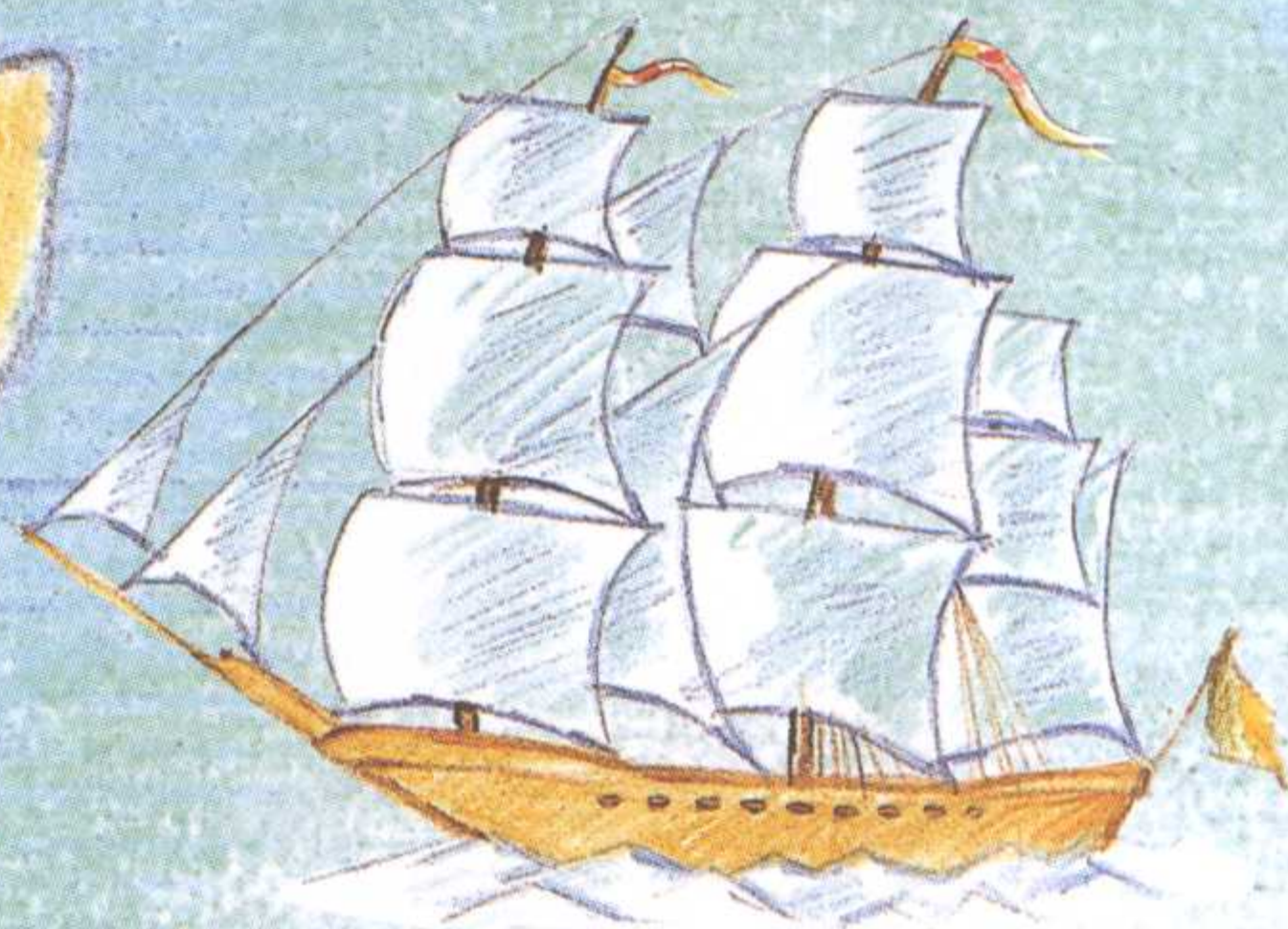
20世纪初，英国人开始在非洲东部投资种植茶叶。此后，由于肯尼亚政治安定，红茶产业得以顺利发展。红茶的汤色亮丽鲜艳，大多用于制作混合茶和袋泡茶。



肯尼亚 Kenya

斯里兰卡

斯里兰卡是位于印度南部的一个小岛。这里曾经被称为锡兰，因此现在斯里兰卡红茶仍被称为“锡兰红茶”。斯里兰卡的红茶产量仅次于印度，位列世界第二。除了世界三大名茶之一的乌瓦红茶以外，还有金佰莱（Dimbula）、努瓦拉埃利亚（Nuwara Eliya）、坎地（Kandy）等知名红茶产地。



红茶产地分布

尼泊尔

从知名度来说，尼泊尔红茶还不是非常有名。但是尼泊尔在地理位置上紧邻世界最高级红茶的产地——大吉岭地区，所以红茶质量相当高。1977年尼泊尔成立了国营红茶开发协会，现在年生产量已经超过1000吨。尼泊尔的红茶产业每年都在不断地发展。

尼泊尔
Nepal

Darjeeling
大吉岭

中国
China

Anhuisheng
安徽省

中国

中国是茶叶的发源地。中国生产的茶叶基本以绿茶为主，红茶的份额较少，但是出产有世界三大名茶之一的祁门红茶和深受欧洲人喜爱的正山小种等世界知名红茶。

印度
India

Nilgiri
尼尔吉里

斯里兰卡
Sri-Lanka

Uva
乌瓦

Nuwala Eliya
努瓦拉埃利亚

Dimbula
金佰莱

印度尼西亚
Indonesia

Java
爪哇

印度尼西亚

在第二次世界大战之前，印度尼西亚还是荷兰殖民地时，曾经是与印度、斯里兰卡齐名的红茶生产国。但是，后来由于战争，茶园基本上荒废了。到现在，旧时的茶园大多数由国家管理，红茶产业逐渐恢复并发展起来了。

一杯红茶曾经引发一场战争。

一杯红茶背后就是一段深远的历史。

了解红茶的历史能更好地品味红茶的香醇，现在就让我们揭开红茶的神秘面纱。

红茶的历史

●中国是红茶的故乡

现在以红茶为首，绿茶、乌龙茶等各种茶叶已经遍及世界各地，但是红茶最早的原产地实际上是中国云南与西藏交界处的山岳地带。有人说，中国饮茶的历史可以追溯到公元前2000年，但是那时候人们并没有把茶当做日常饮品，而是把不发酵的绿茶当成长生不老的仙药服用。中国从公元4世纪开始种植茶树，到公元7世纪时茶叶已经成为人们的日常饮品，但是，那时的茶叶十分珍贵，只能供王公贵族们享用。那时候还没有红茶，人们只饮绿茶。

后来，中国开始逐渐重视农业发展，茶种植业开始盛行，饮茶的习惯也开始在普通百姓中流传开来。公元10—13世纪的宋朝，中国出现了现今红茶的前身——发酵茶。

现在已无从探究那时人们究竟使用什么方法发酵红茶。也正是此时，以丝绸之路为代表的亚洲贸易开始繁盛，于是茶这种饮品立刻在亚洲各地迅速流行开来。

●红茶传入欧洲

红茶的历史是从17世纪西方的大航海时代开始的。从那个时候起，欧洲开始从中国进口红茶，这才有了真正的红茶。根据历史记载，欧洲开始进口红茶的确切时间是在1610年。荷兰的东印度公司垄断了以东南亚为中心的整个亚洲

的贸易，他们最先把红茶带回欧洲。随后饮用不发酵的绿茶的习惯也逐渐开始传入法国和英国。

说到红茶，人们自然会想到英国。实际上，荷兰是欧洲最先开始饮茶的国家，他们从17世纪30年代就开始有饮茶的习惯，而英国人则是从17世纪50年代才开始饮茶的。虽然那时的英国已经和亚洲开始了贸易往来，但是他们的重点贸易伙伴是印度而不是中国。当时的印度并没有饮茶的习惯，直到19世纪人们才发现了印度的阿萨姆红茶。因此，英国人的饮茶历史比荷兰人短。



品味着红茶的贵族阶层。

●红茶文化在英国的发展

1662年，西班牙公主凯瑟琳嫁入英国王室。公主的陪嫁中有许多当时非常珍贵的红茶和砂糖，她每天都要在红茶里加入大量砂糖后饮用。受凯瑟琳公主的影响，这种饮茶方式开始在贵族中流行，至此红茶也开始盛行了。

后来，英国不满荷兰东印度公司垄断所有红茶贸易，便悍然发动了对荷战争。在战争达到白热化的1669年，英国制定了禁止从荷兰进口红茶的法律。最终英国获得了这场战争的胜利。从此，英国就夺取了荷兰在亚洲的红茶贸易权，并以中国福建、厦门为根据地开始了红茶贸易。1689年，中国的红茶被直接通过海运送到英国。

这场战争的胜利为英国红茶文化的大发展带来了良好契机。当时英国从厦门购入的红茶近似于现在红茶中的半发酵茶——武夷茶。因为红茶呈黑色，又被称为乌茶。这样，人们的喜好渐渐地从不发酵的绿茶转移到半发酵茶，红茶文化也最终在欧洲开花结果。

●波士顿倾茶事件

到了18世纪下半叶，红茶远渡重洋来到美国，并深受美国人的喜爱。当时对美国施行殖民统治的英国，垂涎于美国这个巨大的新兴红茶消费市场，特别制定了征收高额红茶贸易税的法律——《印花税法》，并于1765年开始执行。此法案一经颁布就受到了美国人民的抵制，并在美国掀起了抵制英货的运动。最后，英国虽然迫于压力取消了《印花税法》，但依然保留了很高的茶税。英国的这种做法更加激化了美国的反高税收运动。

终于，在1773年爆发了波士顿倾茶事件。一些美国青年袭击了停泊在波士顿港的英国商船，把商船上堆放的342箱红茶倾倒入海里。以波士顿倾茶事件为开端，美国的各个港口也纷纷效仿，发生了类似的事件，最终导致了美国独立战争的爆发。

●发现阿萨姆红茶

1823年，揭开红茶历史新的一页。英国探险家罗伯特·布鲁斯在印度的阿萨姆地区发现了野生茶树。这就是现今的阿萨姆红茶，这是完全不同于中国红茶的新品种。1839年，全新的阿萨姆红茶正式诞生。

随后，在1845年，英国人发现，实际上生产红茶和绿茶的原材料都是出于同一种茶树，只不过因为制作工艺不同才有了红茶和绿茶之分。英国人还发现，阿萨姆红茶叶片较大，比现在的中国红茶更适合批量生产。于是他们把阿萨姆红茶和中国红茶进行杂交后，在当时的英国殖民地——印度和斯里兰卡人工种植这一新品种。自此，英国的茶文化更加广泛地流传开来。

红茶的等级

我们经常可以在茶叶的包装上看到“OP”“FOP”等字样，这些字母代表着茶叶的等级。现在就让我们简单地了解一些相关内容吧。

茶叶的等级并不是以味道来区分的

我们可能常常听到“橙白毫”这个名字，它经常作为红茶的品名使用，但是它其实是用来表示红茶的尺寸和形状的。

在冲泡红茶的时候，与尺寸较大的茶叶相比，越细小的茶叶显现出汤色和散发出香气的时间就越短。因此，当大小茶叶混合在一起时，冲泡的方法就无定规可循。因此，在茶叶出厂之前，要根据茶叶的尺寸和形状进行筛分。在筛分的时候，要根据红茶分级标准来

进行。所谓的“分级标准”并不是指茶叶的品质高低，而是代表茶叶的大小和形状。另外，还有的茶叶叫做“Tippy”（指取茶叶的心芽部分，碎成细小的尖尖的形状），或者“Golden”（指含有较多金黄茶叶）。这些茶叶的数量非常少，所以并未列入茶叶的主要分级标准之中。还有些茶叶标有SF或者是F等字样。S是Special的首字母，F是Fine的首字母，这些都是各个生产厂家自己添加的。

红茶的分级

传统分级

1 全叶茶

TGFOP：含有较多金黄芽叶的红茶

GFOP：含有金黄芽叶的红茶

FOP1：含有较多芽叶的红茶顶级品

FOP：含有较多芽叶的红茶

OP：指的是叶片较长而完整的茶叶

2 碎茶

TGBOP：含有较多细碎金黄芽叶的红茶

GBOP：含有细碎金黄芽叶的红茶

FBOP：含有较多细碎芽叶的红茶

BOP1：切碎后的叶片较长且完整的茶叶顶级品

BOP：切碎后的叶片较长且完整的茶叶

BP：细碎白毫

3 细小茶叶

BOPF：细碎橙白毫

GOF：金黄极碎橙白毫

OF：极碎橙白毫

PF：细碎白毫

4 粉状茶叶

PD：粉状白毫

D1：粉状红茶顶级品

D：粉状红茶

制法分级

1 碎叶茶

BP1：细碎叶白毫顶级品

BP：细碎白毫

2 细切茶

PF1：细碎白毫顶级品

PF：细碎白毫

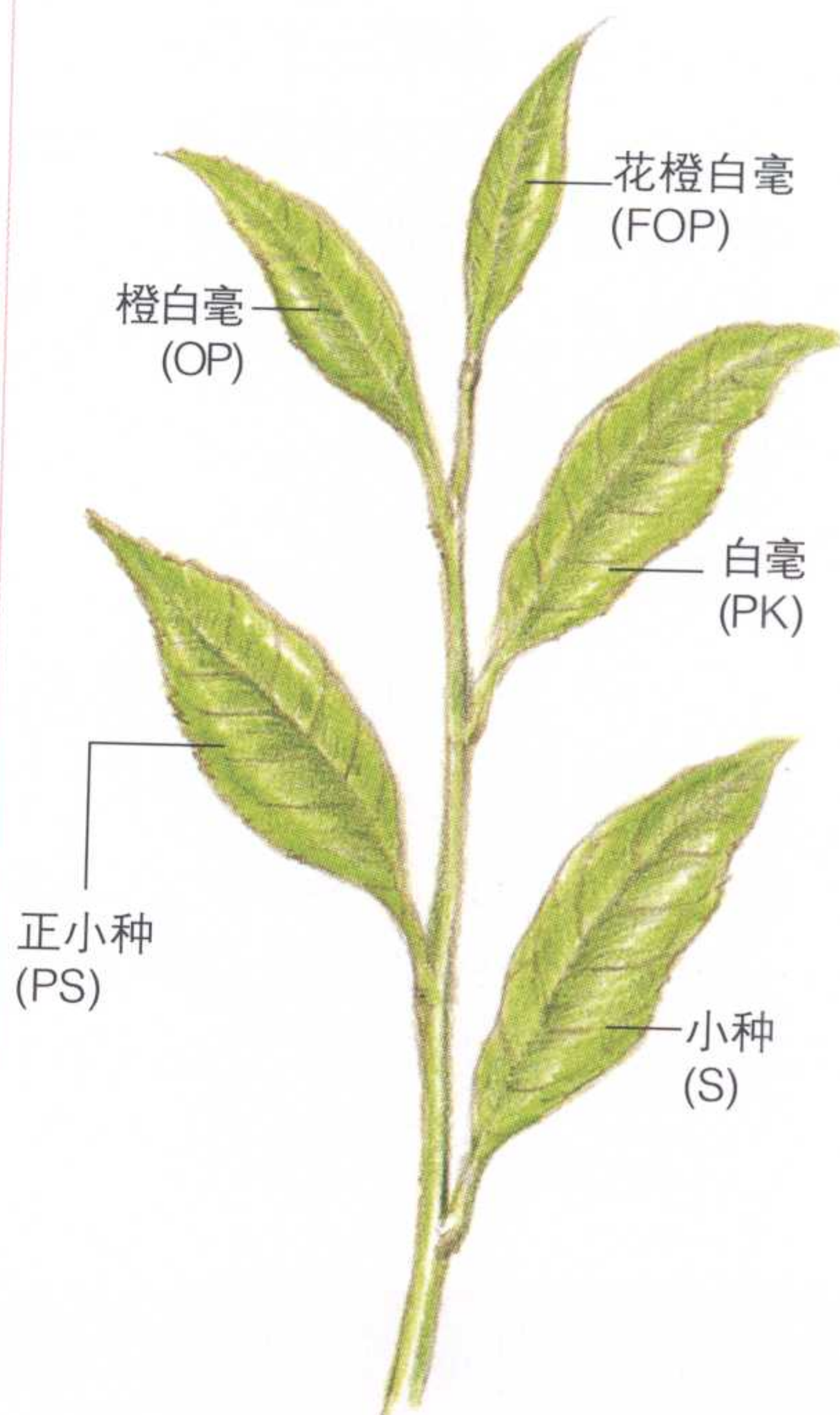
3 碎末茶

PD：碎末白毫

D1：碎末顶级品

D：碎末

茶叶的区分方法



主要分级

①OP (Orange Pekoe, 橙白毫)

橙白毫既不是品名也不是味道的名称。虽然有“橙”的字样但并不是说红茶冲泡后会泛出橙味。这里的OP只不过是制成红茶的尺寸和形状。

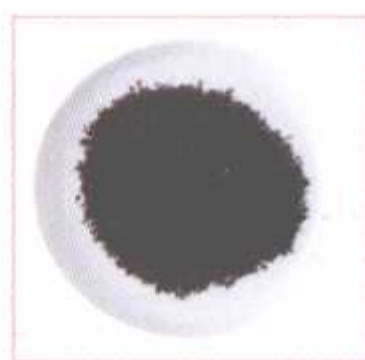
通常的说法是“红茶长约7~11毫米，状如金针，叶片较薄，也有Tippy。汤色呈淡橘黄色，与水果的橙子味道没有关系”，这样的红茶就是OP。



②BOP (Broken Orange Pekoe, 较细碎的橙白毫)

通常把BOP解释为“把OP用机器切成2~3毫米的碎片，是含心芽最多的高级品”。但是，对BOP红茶的形状和大小没有统一规定，根据出产国、产地和生产时期不同，BOP的大小和尺寸也不相同。

OP和BOP的制造方法不同，OP是精心揉捻而成的红茶，而BOP则是从上面给红茶加强压后切碎。



③BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings, 细碎橙白毫)

BOPF比BOP的红茶更小更细，大小为1~2毫米。冲泡后汤色更深，很快就可以溢出香气，因此主要用于袋泡茶。

比BOPF稍微大一些的是“PF”，稍微小一些的是“F”。

④D (Dust, 粉状的茶)

是红茶界对“茶厂生产的最细最小的红茶”的称呼，并不是指“尘土、灰尘”，不能直译。

在红茶分级时Dust可以与BOP、BOPF、F等一起分级，优质Dust的售价非常高。在印度这个红茶主要生产国中，Dust是人们的日常饮品，消费量非常大。它有汤色浓厚、味道厚重、出味快的特点。

⑤CTC

CTC是用特殊的揉切机制作出来的红茶，它的名字是以“Crush, Tear, Curl”（碎、撕、捻）的首字母组成的。它是把红茶倒入两个转速不同的滚轴之间，用机器迅速地切割红茶细胞，并制成颗粒状。

在CTC制法的干燥过程中会把一部分茶的汁液残留在红茶纤维上，因而红茶呈红棕色，倒入热水冲泡后，短时间内就会溢出非常浓的茶香和汤色。一般来说CTC制法主要是用来制作个性温和的红茶。用CTC制法制作的高品质红茶能够在拍卖会上卖出很高的价钱。



橙白毫的由来

“白毫”是指用红茶的故乡中国福建省生长的白毫茶树的枝叶尖端的“毫芽”（大约3厘米）做成的绿茶中的白茶——“大白毫”。最初是荷兰人将这种身披白毫的名茶出售给英国人的，它一度被英国王室作为王室赠品，身价极高。白毫用福建方言发音就是Pekoe，于是英国人就把它叫做Pekoe。

到了19世纪中叶，“充分氧化发酵的、冲泡后茶叶和汤色都呈鲜艳的橘黄色的红茶”逐渐取代了珍贵一时的中国白茶，受到人们的欢迎。于是人们开始把这种红茶称为“橙白毫”。到了19世纪，橙白毫的含义被进一步深化为“充分揉切的上品红茶”。但是在当时，人们并不是根据茶的味道和香气来给红茶分级的，而是以红茶的外观形状为基准。20世纪30年代在北美甚至把橙白毫的含义误解成为“高级品”。于是1945年，美国商务部督促红茶界制定出更明确的红茶产品形状、尺寸的表示方法。从此大片的叶子就叫做“OP leaf”，稍小的叶子就叫做“OP cut”。至此，OP才彻底地变成用来表示红茶大小和尺寸的词。

红茶的制作流程（传统制作方法）

让我们来看看究竟是怎样把精心采摘的茶叶做成精美的红茶的。

1 采摘

采摘新芽的时候要注意采用“两叶一芽”的方法采摘。



2 凋萎

把采摘下的红茶放在架子上薄薄地铺开，阴干12~18小时。如果采用人工凋萎就用大量的热风吹8~15小时。



3 揉捻

用揉捻机揉捻红茶，破坏其内部细胞并氧化发酵，同时成形。氧化发酵的步骤对于红茶来说非常重要。



4 筛分

把成形揉捻后的红茶放在架子上，使其充分氧化发酵。



5 发酵

把红茶放入温度在25℃~26℃，湿度为90%的发酵室内。



6 干燥

用93℃~96℃的热风使红茶仅存3%~4%的水分。在这一过程中要停止氧化酶的发酵。再根据干燥后的红茶尺寸和形状进行分级。



| 大吉岭红茶的三个最佳采摘季节

●初摘

3~4月春雨初降，催发了脆弱的幼芽生长。这个时期的红茶产量少，售价高。汤色呈淡橘黄色，味道清新，散发出温和淡涩的清香。

●次摘

5~6月收获的红茶。这一时期红茶的味道、色泽、茶香最为醇厚，属于极品。以“麝香葡萄”的风味最为著称。

●秋茶

10月末~11月的雨季之后的旱季可以采摘到少量的清新芳香的优质红茶。

|| 斯里兰卡红茶的三大类

●高地红茶

生长在海拔1300~2300米的高海拔地带的红茶。具有汤色清亮、味道清爽略涩等特点，属于高级茶。

●中段红茶

生长在海拔670~1300米地带的红茶。涩味极淡，风味独特，口感香醇。

●低地红茶

生长在海拔670米以下的红茶。特点是香气较淡，汤色浓重。



第1章

印度大吉岭红茶

Darjeeling

大吉岭红茶被称做“红茶中的香槟”。请细细体味“红茶之王”鲜嫩的茶香。

印度

Darjeeling 大吉岭

被称做“红茶中的香槟”，香味口感俱佳

红茶中的极品

大吉岭红茶属于世界三大名茶之一，作为红茶中的极品而闻名于世。许多不怎么了解红茶的人可能也都听说过大吉岭的名字。这一切都归功于它的优秀品质。与其他红茶相比，大吉岭的味道和芳香都非常出众。品茗如饮酒，好茶就像醇酒，总让人情不自禁地回味它的余香。

大吉岭红茶的故乡是位于印度西孟加拉邦最北部的喜马拉雅山背部山麓地带海拔500~2000米的高地，这一地带被称为大吉岭。大吉岭的气候特点是昼夜温差极大且多浓雾。也正是这里的浓雾孕育出了味道独特的大吉岭红茶。



玛格丽特的希望茶园（Margaret's Hope）。茶叶鉴别师表情认真，手法熟练。



桑格玛茶园（Sungma）。刚刚摘下的红茶看上去清新娇嫩。



与尼泊尔交界线附近的欧凯蒂茶园（Okayti）。像小山一般连绵不断的茶园。

大吉岭的红茶并非阿萨姆品种，而是中国品种，并以其独特的口味自成一派，受到红茶爱好者的喜爱。

当初在印度其他地区试种植的中国茶种全部以失败而告终时，只有种植在大吉岭的中国红茶幸存了下来。

在大吉岭约有80个茶园，大吉岭红茶的分级工艺比传统制法更细致。大吉岭红茶被誉为“红茶中的香槟”，以淡橘黄色的汤色、高贵典雅的芳香和独特的涩味自成一派。

享受各个采摘季红茶的茶香

大吉岭的最佳采摘季严格地分为春、夏、秋三季，各个时期所采摘的红茶的味道和香气也大为不同。在3—4月采摘的红茶被称为“First Flush”，即初摘，是一年当中最早的一次采摘。初茶新绿嫩芽居多，带有温和清新的香气，汤色呈金黄色。

5—6月采摘的红茶被称为“Second Flush”，即次摘，一年之中第二次采摘，此时红茶叶身饱满，味道和香气里增加了圆熟醇香之感。采摘的上品中带有麝香葡萄的味道，是一种既有香醇馥郁的芳香又兼有成熟水果的甘甜和果肉的美味。汤色呈深橘黄色，明亮。

在7—8月雨季结束后，就迎来了一年之中的最后一个采摘季。这时期采摘的红茶被称为“Autumnal”，即秋茶，变强的甘甜味道和浓厚的口感取得了绝佳的平衡感，汤色呈浓厚的深红色。



Castleton DJ-1 First Flush

卡斯尔顿DJ-1初摘红茶

散发着花香的、口感清爽的初茶



原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：5~6分钟

小知识

味道清新鲜嫩的红茶适合直接饮用，或佐以口味清淡的蛋糕、饼干等西式小点心。也可以配以豆沙馅的日式点心。

鲜花般娇艳的香气，让人如同置身于山野的绿草和鲜花之中。这款初茶，带有特有的味道。人们可以通过这款红茶感受到春天的气息。它带有卡斯尔顿红茶所特有的奢华口感与淡淡的青涩，并让这两种感觉达到平衡。请切身感受一下它的美好滋味吧。

Castleton

卡斯尔顿茶园

以其香醇的气息、深厚的滋味享誉世界

卡斯尔顿茶园位于大吉岭南部，大吉岭铁路的Kurseong站附近。北靠喜马拉雅山脉，南面是一望无际的大平原，茶园面积约有250公顷。虽然面积不大，但它却是当地规格最高的茶园之一。海拔高度居中，可能是由于这一带气候相对稳定，这里的红茶味道芬芳，风味醇正，非常受欢迎。

卡斯尔顿茶园的红茶因在红茶拍卖会上以高价落拍而使茶园声名鹊起。尤其是茶园最佳采摘季的红茶，在拍卖会上非常受瞩目，往往以高价成交，曾数度创拍卖史的最高纪录。



※红茶名上的DJ-1、DJ-10之类的号码指的是制茶的顺序。



Castleton DJ-10 First Flush

卡斯尔顿DJ-10初摘红茶

洋溢着春天气息的清爽名品

原产地：印度

采摘季节：4月

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



小知识

它把紫罗兰、玫瑰的花香和成熟水果的甘甜完美地融合在一起。适合与黑奶酪蛋糕一同食用。



同样是初茶，但与真正第1次采摘的初茶DJ-1相比，顾名思义DJ-10是指第10次采摘的红茶。它保持了初茶的清新口感，身为春茶，花香般的香气更加馥郁，另外还带有一丝果香和清爽的涩味。

Castleton Muscatel DJ-168 Second Flush

卡斯尔顿麝香葡萄DJ-168次摘红茶

麝香葡萄风味让人流连忘返

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：●●●●●
抽取时间：6分钟



小知识

青草的香气和圆润的口感可搭配饼干、西式蛋糕，是午茶时间的绝佳饮品。

这款红茶将甜美的果香和清新的青草气息集于一身。并具有许多麝香葡萄红茶的特点，可以说是麝香葡萄红茶的典范。味道舒爽丰郁，每饮一口其魅力就增加一分，被视为茶中之王。汤色呈美丽清澄的橘黄色。



Castleton Muscatel DJ-182 Second Flush

卡斯尔顿麝香葡萄DJ-182次摘红茶

更符合大众口味的夏摘红茶



原产地：印度

采摘季节：6月

等级：FTGFOP1

汤色：○○●○○○

抽取时间：5分钟

小知识

其清新大众化的口味
最适合在百忙之中的休闲
时刻享用。



与DJ-168相比，DJ-182的口感更加随意，但是依然保留了浓厚的麝香葡萄风味。口感浓郁清爽，既有水果的甘甜又有淡淡的涩味，是符合大众口味的夏摘茶。

Castleton Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea

卡斯尔顿纪念利福乐红茶屋 成立10周年次摘红茶

余味香醇、口感高雅的红茶



小知识

香味醇厚的次摘茶，
在饮用时要细细品味。

原产地：印度

采摘季节：6月

等级：SFTGFOP1

汤色：○○●○○○

抽取时间：5分钟

知名的卡斯尔顿茶园特意为庆祝利福乐红茶屋成立10周年而制作的红茶。其麝香葡萄风味香醇可口，为茶中极品。令人印象最深刻的是其清爽的口感以及香醇的余味。

Castleton Tippy Clonal DJ-389 Autumnal

卡斯尔顿嫁接细碎DJ-389秋摘红茶

口感醇厚、极富个性的红茶

原产地：印度

采摘季节：11月

等级：FTGFOP1

汤色：●●●●●

抽取时间：5分钟



小知识

具有浓厚口感和涩味的一款秋摘红茶，也可用来制作奶茶。适合与烤栗子和花生一起食用。

茶香浓郁、口感醇厚、涩味突出，非常具有个性。是生长在精选茶树上的口味鲜明的红茶。与初摘茶和次摘茶相比，其汤色也更加深厚。正如其名“Autumnal”，最适合于秋日长夜饮用。



Thurbo Tippy DJ-1 First Flush

瑟波细碎DJ-1初摘红茶

具有如青竹破土般的清冽口感

原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：5~7分钟



一般来讲，初茶都会带着非常清新的口感，但是瑟波茶园的这款春茶不同，它的最大特点是，口感如破土青竹一般的清冽清新。随着时间的推移，它清爽舒畅的口感会变得愈发深厚、甘甜。让你领略到与其他大吉岭红茶完全不同的乐趣。

小知识

即使直接饮用，也非常可口。它的甘甜让人情不自禁地联想到红糖，配上江米条或者咸仙贝很不错。

Thurbo

瑟波茶园

瑟波茶园的红茶给人的整体印象是：有鲜花般的芬芳，有种沁人心脾的甘甜

在大吉岭地区有80多家茶园，其中瑟波茶园的红茶是最独特的。一旦喜欢上了瑟波的味道，就会非其不饮，因此来瑟波求购红茶的客人络绎不绝。

瑟波茶园位于大吉岭的西部，与尼泊尔交界，茶园面积很大。瑟波并非地名，而是因为这里许多的茶农都是从离茶园很近的尼泊尔瑟波村来的，于是就被人们称为“瑟波”茶园。茶园经理在制茶的过程中充分发挥了自己感性的一面，这也体现在瑟波的红茶里。瑟波的红茶在德国和英国非常受欢迎，并获得很高评价。







原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟

Thurbo Tippy Clonal DJ-231 Second Flush

瑟波嫁接细碎DJ-231次摘红茶

富有生命力，让人联想到春天的满枝翠绿

小知识

饮用这款红茶的时候你会发现，蕴含在茶中蓬勃的朝气以及树木的清香毫无遮掩地扑面而来。冷冻以后饮用也非常可口。



这款红茶所散发的生命力，犹如刚刚从茶树上采摘下的嫩芽一般。它的味道让人明确地感受到太阳的温暖。而它的优良味道也是极具特点的。在它的勃勃生机当中蕴含着细腻的口感。人们能够从中充分体味到次摘茶特有的麝香葡萄风味。

Thurbo Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea

瑟波纪念利福乐红茶屋成立10周年次摘红茶

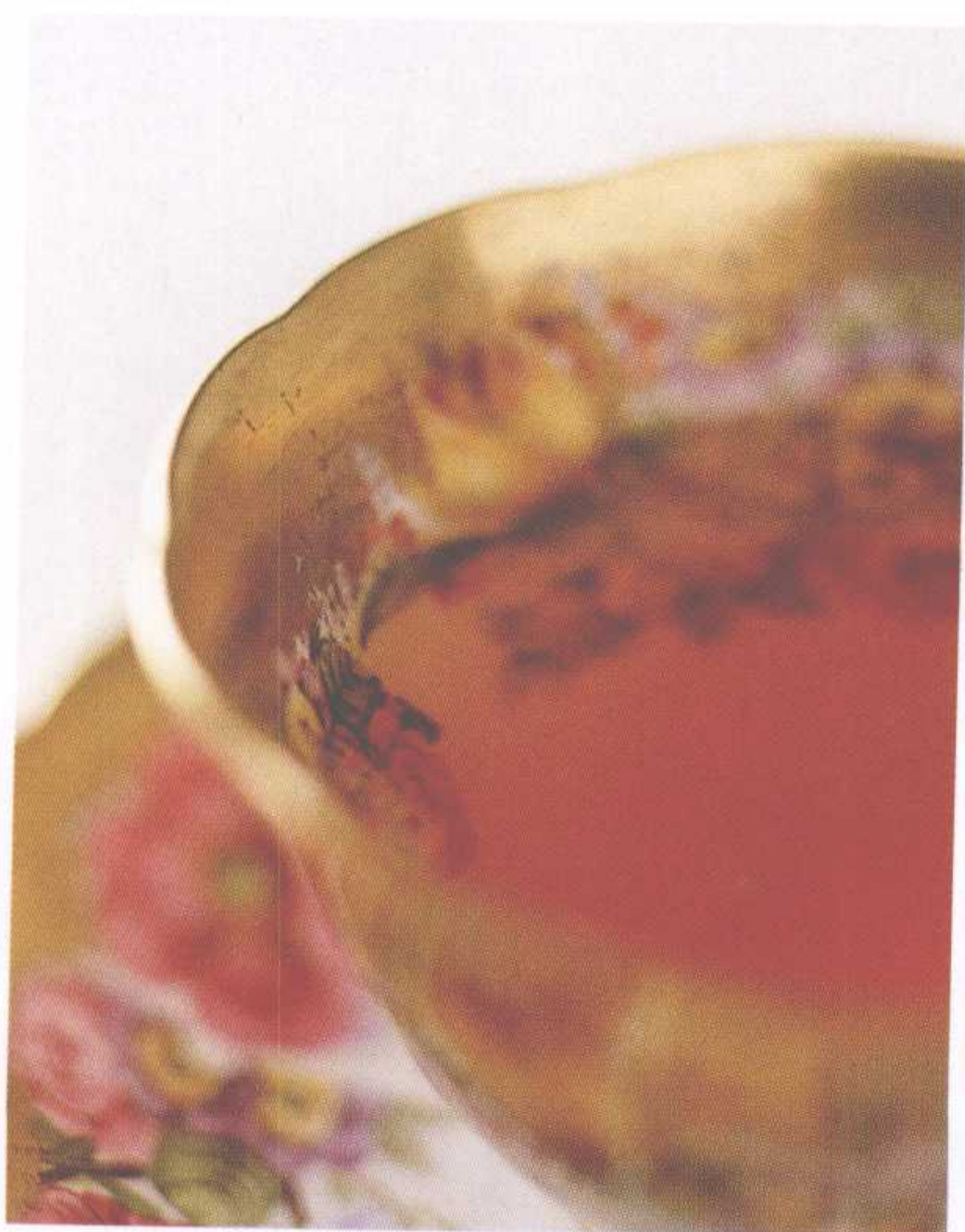
在冲泡的瞬间散发出馥郁的香气



小知识

无论是在冲泡还是饮用的时候，都能够感觉到其芬芳馥郁的香气，甚至在饮用后依然会觉得余香满腮。这样直接的风味需要花些时间细细品味。

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟



这是一款为了纪念利福乐红茶屋开业10周年而特制的红茶。它馥郁的香气出类拔萃，在加入热水冲泡的瞬间，就已经散发出任何红茶都无法比拟的香气。它那清澈的金黄色汤色，也尽显其优良品质。

Turbo Tippy Clonal DJ-590 Autumnal

瑟波嫁接细碎DJ-590秋摘红茶

清淡的口味值得凝神静气地慢慢享受

原产地：印度

采摘季节：10月

等级：FTGFOP1

汤色：○○●○○○

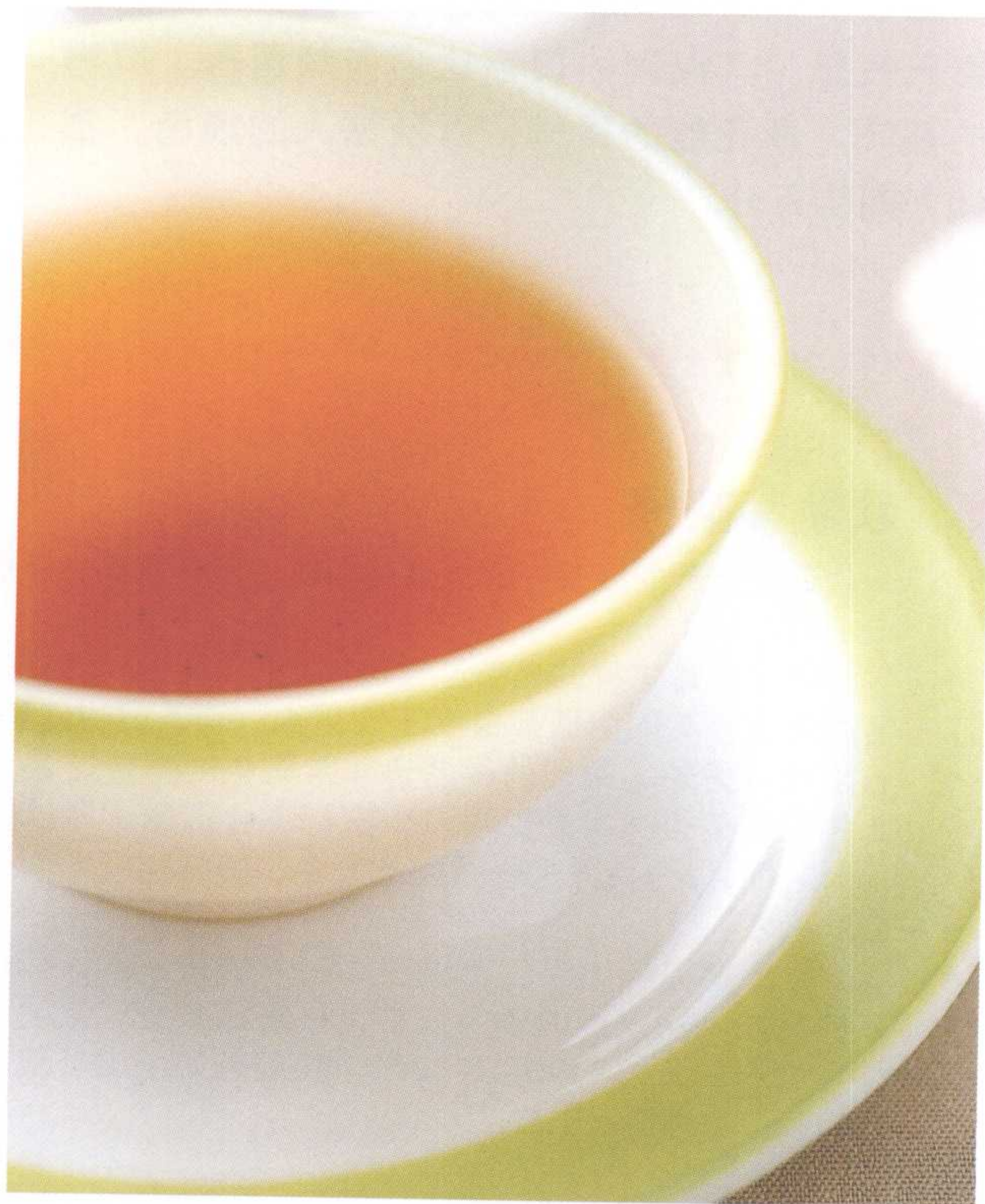
抽取时间：5~6分钟



小知识

这款红茶就像是一位气质儒雅的绅士，无论是与西式甜点还是与中国菜搭配都可以充分发挥其特色。

茶汤清爽可口，弥漫着一丝如红糖般的淡淡的甘甜，充分体现了秋茶的韵味。其口感总让人联想到如秋天晴空般的晴朗高远，极具魅力。



Okayti DJ-1 First Flush

欧凯蒂 DJ-1初摘红茶

清新、纯净的初茶

原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：6分钟



此茶既有春茶的清新口感，又让人感觉到很温暖。只需轻啜一口就会感受到其中蕴含的春天气息。其温润的口感让你齿颊留香。鲜嫩的茶叶、春花般的香气，以及诱人的汤色，都让人期待万分。

小知识

具有非常明显的初摘茶的高贵，口感清爽。而在清晨饮用此茶会带给你一种全新的感觉。

Okayti

欧凯蒂茶园

这里出产的红茶一直保持高品质，是一家实力派茶园

在大吉岭这样知名茶园云集的地方，也可位列超高品质茶园的前五名。1959年的品茶会上，英国伊丽莎白女王饮用欧凯蒂茶园的红茶后赞不绝口，特意致函到茶园表示赞赏。另外，茶园的得名也非常有趣。据传是因为此茶园红茶美味，无论喝多少次都不会厌倦，所以被称为“Okay Tea”（好茶的意思），茶园也就因而得名欧凯蒂。

欧凯蒂茶园制茶工艺精良，生产的茶一直保持极高的品质。从上述的轶闻当中也可窥见一斑。茶园毗邻尼泊尔，海拔1300~2000米，茶园有如小山一般连绵起伏，占地面积很广。





Okayti DJ-37 First Flush

欧凯蒂DJ-37 初摘红茶

味道与口感让人不禁点头称赞

原产地：印度

采摘季节：4月

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○

抽取时间：6分钟



小知识

口感醇正的红茶应配以口感同样美味的小点心。最适合作为下午茶饮用。



初饮这款红茶，你可能未必相信它是初茶。它的味道完全颠覆了人们对初茶的一般认识。它散发出的香气富含初茶的清爽，但味道却非常醇厚。口感醇正，甚至含有馥郁的果香。

Okayti Marvel Second Flush

欧凯蒂惊喜次摘红茶

细腻而深长的滋味让人惊叹



原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟

小知识

温和平稳的味道可以放松心情。一边欣赏它优美的汤色，一边慢慢享受片刻的安宁吧！

温和的口感中有一丝隐隐的甘甜。味道平和，口感适中。但就凭它出自欧凯蒂（Okayti），取名为惊喜（Marvel），也可知这款红茶看上去平凡实则意蕴深长。其细腻华丽的滋味让人彻底体味到麝香葡萄的风味，被公认为是名副其实的极品红茶。这款红茶生长在特殊培育的幼小茶树上。



Okayti Gold Second Flush

欧凯蒂黄金次摘红茶

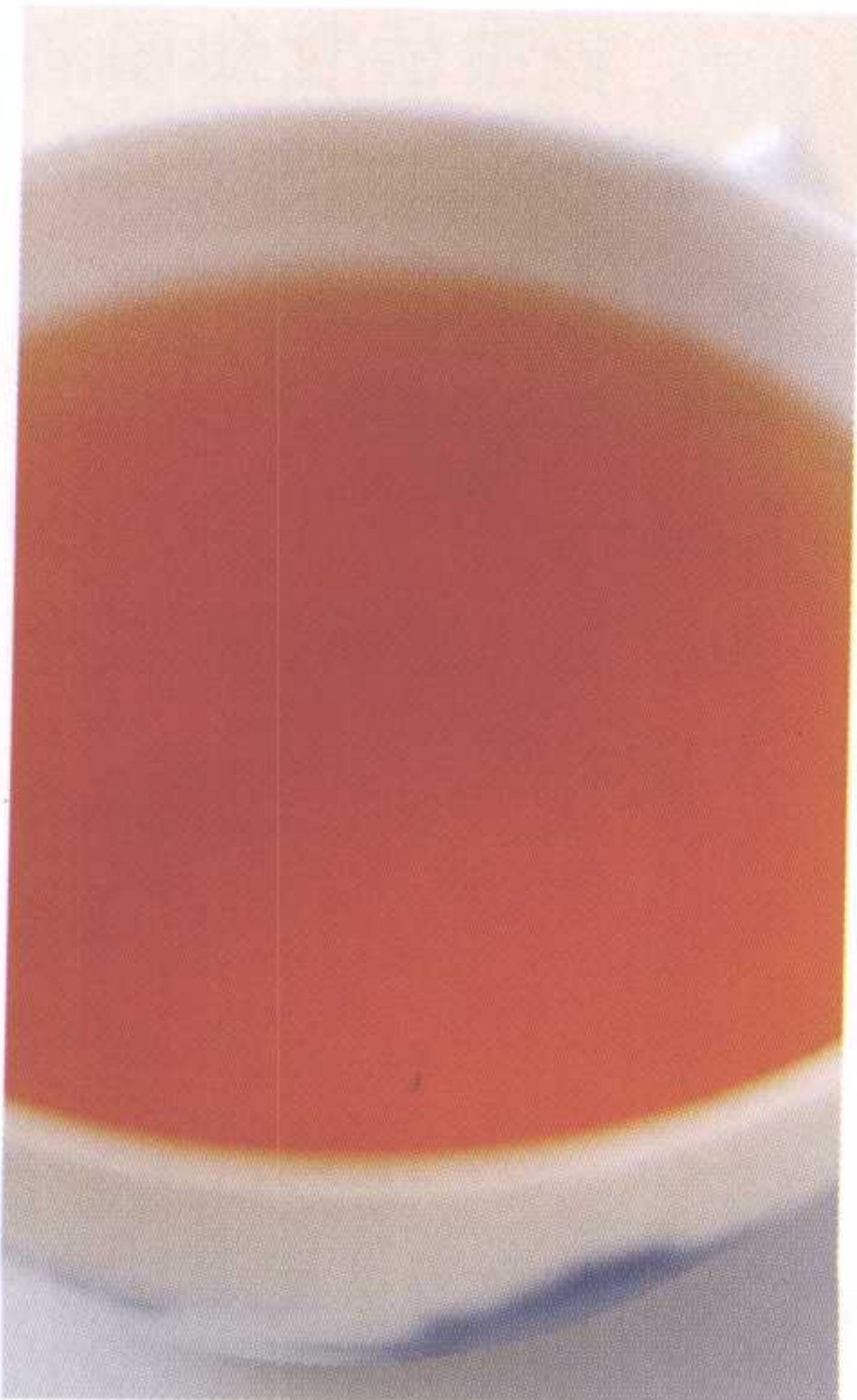
色泽金黄的稀有品种



原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FOP
汤色：●○○○○
抽取时间：6~7分钟

小知识

这款红茶圆润芳醇的口感让人感觉仿佛沐浴在暖洋洋的日光当中，适合配以味道独特的什锦甜凉粉。



一般大吉岭红茶的心芽大都被制成银色，而这款红茶按照传统制法却被制成了金黄色。它口感圆润芳醇，富含香气，给人留下深刻印象。既有如嫩草般清新的味道，又给人厚重沉着的感觉。

Okayti Special DJ-370 Autumnal

欧凯蒂特级DJ-370秋摘红茶

芳香味道与圆润口感的完美结合

原产地：印度

采摘季节：11月

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○

抽取时间：6分钟



小知识

这款红茶的芳香给人深刻的印象，最适合配以蛋挞和花生蛋糕等点心饮用。



秋茶的甘甜圆润与若隐若现的芝麻香气完美结合在一起。味道独特却不随便，反而带给人一种无比细腻新鲜的感觉。这就是欧凯蒂茶园的秋茶。

欧凯蒂茶园特荐红茶

欧凯蒂茶园的红茶有一些是不能按照最佳采摘季节分类的，在品尝了这些红茶后才领略了红茶世界的博大精深。在此要介绍的红茶非常独特，它们是把正常情况下应当全发酵的特别采摘的红茶以微发酵的方式制作而成，是红茶品尝名家争相一试的珍品名茶。

Okayti Diamonding Second Flush

欧凯蒂钻石级次摘红茶

就像极品的中国茶一样可以反复冲泡



这款红茶把心芽细长的嫩芽卷成一个个的小卷。由于它是百分之百纯手工制作，微发酵的红茶中散发着玫瑰花香，极其珍贵，具有口感圆润的高级中国茶的神韵。看着卷曲的叶片缓缓地在水中舒展开来也是很大的享受。茶叶可以反复冲泡。



原产地：印度

采摘季节：6月

汤色：●○○○○

抽取时间：5分钟

Okayti Yamadabaliwonder Second Flush

欧凯蒂山田非常奇幻次摘红茶

丰富的味道与香气完美调和

在欧凯蒂茶园的一隅，单独辟出了一块以利福乐红茶屋的山田荣先生（本书的监修）的名字命名的茶园。制作这款红茶的茶树种植在日照充足的南坡肥沃土壤上，并选用了特别的优质中国茶树，因此它足以担得起名茶这一称谓。正是笼罩在欧凯蒂茶园的浓雾，孕育出了它醇正的味道和香气，其奢华的滋味使其位列上品之一。



原产地：印度

采摘季节：6月

汤色：●○○○○

抽取时间：5分钟



Phuguri Tippy Clonal DJ-142 Second Flush

芙古丽细碎嫁接DJ-142次摘红茶

生机蓬勃、风味独特的红茶

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：5~6分钟



与被淡淡的香气所包围的普通FOP不同，这款红茶具有极其独特的味道。仿佛散发着次摘茶特有的柑橘香，但这仅仅是一种感觉而已。虽然有结实饱满的心芽，但是其味道并不过分张扬而是非常平衡。其特点是既有醇正的口感又带有浓厚的甘甜。它独特的味道会一点点地融化在你的口中。

小知识

味道清新的红茶气息扑面而来。与其搭配甜点，不如单独饮用。

Phuguri

芙古丽茶园

以优良品种改良而驰名的茶园

该茶园位于尼泊尔界附近的大吉岭西南部海拔1070~1830米处。茶园的东面是一片面积很大的陡坡，排水效果极好，有丰富的地下水。由于土壤水分丰沛，茶园上空经常会笼罩着一层难以想象的浓雾。有时甚至整个茶园都会笼罩在浓雾当中。正是这浓雾造就了美味的红茶。

芙古丽茶园以其对优良品种的改良技术而闻名，此茶园的红茶经常会带有“Clonal”标识。

“Clonal”是指从优质茶树上剪枝嫁接而成的茶树上采摘的红茶。





Phuguri Tippy Clonal DJ-321 Autumnal

芙古丽细碎嫁接DJ-321秋摘红茶

具有温和而舒适的涩味

原产地：印度

采摘季节：10月末

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○

抽取时间：5~6分钟



小知识

其浓郁的口感和舒适的涩味很适合制作奶茶，如果想要细细品味这款红茶的味道，不妨配以黑巧克力蛋糕慢慢享用。

甘甜馥郁的味道中夹杂着涩味，进一步增添了口感的舒适度。这种涩味非但不会让人感到丝毫的刺激性，反而让人感觉十分温和。涩味持续的时间也较短。这款红茶散发着柔和的香气，适合不太喜欢强烈香气的人饮用。它味道沉静，让人百饮不厌。请你一定要细细品味。

Phuguri Tippy Clonal DJ-331 Autumnal

芙古丽细碎嫁接DJ-331秋摘红茶

具有平淡的温润滋味



原产地：印度
采摘季节：11月
等级：FTGFOP1
汤色：●●●●●
抽取时间：5~6分钟

小知识

即使放上一段时间，红茶的涩味也不会变重，最适合作为下午茶。与DJ-321不同，它是一款不适合做成奶茶的秋茶，因此请直接享受它的独特滋味。

这款红茶让人印象最深刻的是它清澄、呈美丽橘黄色的汤色。清纯的韵味让人很难把它和秋茶联想到一起。它口感淡薄清爽，饮后有一种宜人的清爽感。柔和的味道、淡淡的香气，任何人都能够享用。



Margaret's Hope First Flush

玛格丽特的希望初摘红茶

可以直接感受到它的可口滋味

原产地：印度

采摘季节：3月

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：5分钟



这款红茶单纯的滋味让人可以直接感受到它的美味。华丽明朗的味道与温文尔雅的香气不仅带有鲜明的玛格丽特风格，也是这款初茶的明显标志。一般来说，根据红茶的冲泡方法的不同其味道也会有很大的变化，而这款茶无论采用什么冲泡方法都不会影响其口感，是一款让人欣喜的红茶。

小知识

口感醇厚，散发着鲜花般的馨香，请直接饮用，享受它的美妙滋味。

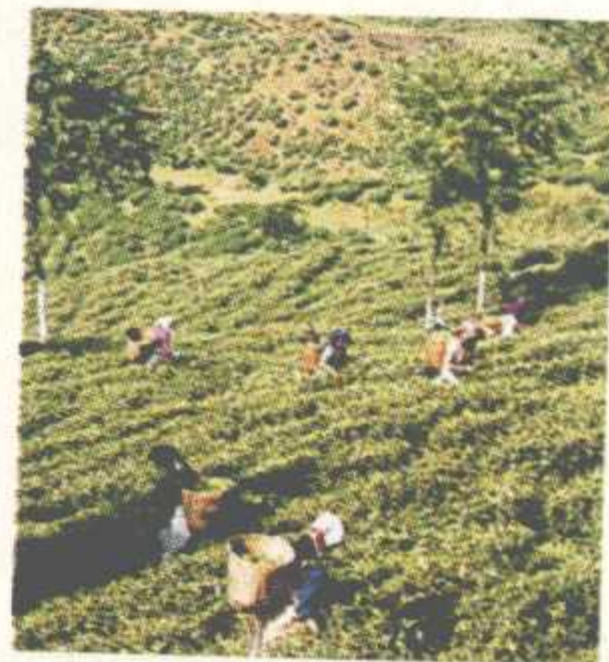
Margaret's Hope

玛格丽特的希望茶园

盛产近年来人气急剧上升的口感华丽的红茶

玛格丽特的希望茶园位于印度东北部、大吉岭中心海拔1000~1970米的地带。茶如其名，茶园的名字叫做“玛格丽特的希望”，它的红茶也极其高贵。尤其是近年来，在生产出了口感和谐的高品质红茶后，该茶园的人气就更高了。

这个茶园的名字的背后有一个伤感的故事。故事发生在20世纪30年代，当时茶园主的女儿玛格丽特，因为结婚不得不离开茶园，深爱这片茶园的玛格丽特最后思念成疾，病逝在途中。玛格丽特临终前的希望就是“有一天能够再回到茶园”。她的父亲为了纪念自己的女儿把茶园命名为“玛格丽特的希望”。





Margaret's Hope Muscatel Second Flush

玛格丽特的希望麝香葡萄次摘红茶

柔和的甘甜逐渐蔓延



原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟

小知识

饮入之后甘甜逐渐地在口中蔓延开来，直接单独饮用即可。

如同蜂蜜一般的甘甜慢慢地在口中蔓延开来，带给您幸福感。可以清晰地感觉到麝香葡萄的风味神韵，茶体饱满，口感却非常鲜嫩。茶汤呈明亮透明的桔黄色，是一款品质极佳的红茶。



Margaret's Hope Special Second Flush 10th Leafull Anniversary Tea

玛格丽特的希望纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶

具有顶级的醇厚味道和芳香



小知识

次摘茶特有的麝香葡萄口味与“玛格丽特的希望”独特的华丽口感完美融合在一起，这款名茶与黑巧克力蛋糕搭配最为美味。

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



具有清爽的涩味以及令人称道的甘甜。尽管如此，入口时的鲜明口感与和谐味道赋予红茶更深的含义。夏摘茶所特有的麝香葡萄风味是这款红茶的最大特点，让人印象深刻。这是为了庆祝利福乐红茶屋成立10周年而特制的名茶。

Margaret's Hope China Special DJ-700 Autumnal

玛格丽特的希望DJ-700特级中国种秋摘红茶

有着温润沉稳的味道



原产地：印度

采摘季节：11月

等级：FTGFOP1

汤色：○○●○○

抽取时间：6分钟

小知识

秋茶特有的甘甜和浓厚的口感，最适合演绎舒畅有余裕的心境。富含香气的玛格丽特的希望红茶与黑巧克力蛋糕搭配饮用会变得十分可口，这款秋茶也不例外，但是因为这款红茶的香气极具亲和力，最好佐以日式点心一起食用。

具有清爽的甘甜味道以及恰到好处的紧致口感。秋茶所特有的温润、沉着的芬芳，漫溢着清澈澄亮的优雅滋味，非玛格丽特的希望莫属。采摘自精选的中国茶树，此红茶味道极其深厚。



Sungma Classic Second Flush

桑格玛经典次摘红茶

拥有酣畅成熟的味道

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：5~6分钟



在入口的瞬间，饱含透明感的清爽香气在口中蔓延开来，是一款能带给人爽快感觉的次摘茶。汤色较淡，看上去给人非常纯净的印象。味道柔和清爽，其可口程度决不逊于任何一款红茶。保守的苦涩味与其他味道保持了完美的平衡。是一款由有机种植法生产的茶叶制作而成的经典红茶。

小知识

味道酣畅，可佐以甜点，也可以佐餐，尤其适用于日餐。

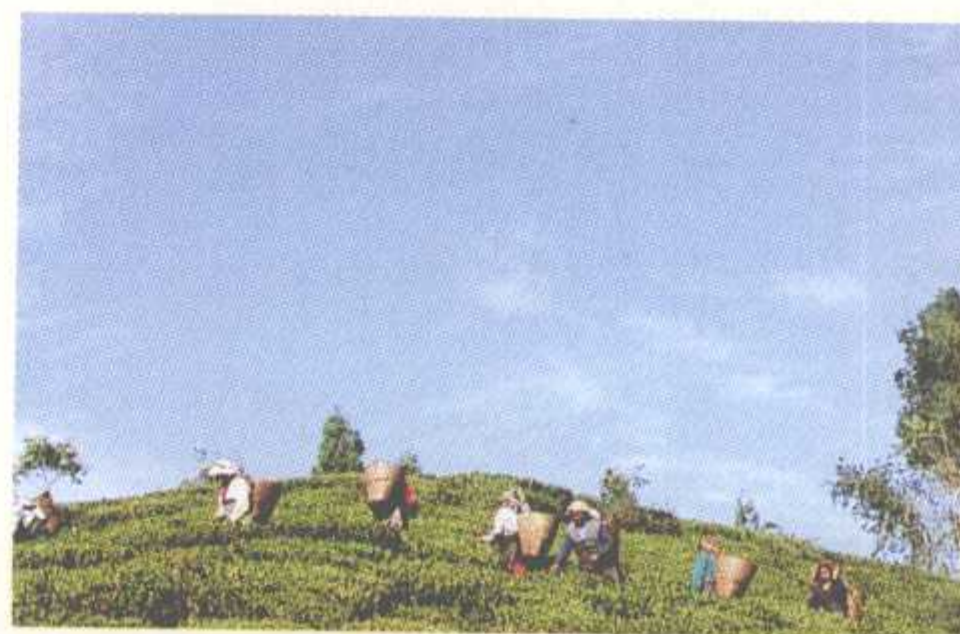
Sungma

桑格玛茶园

孕育出有透明感红茶的和平茶园

在大吉岭众多的茶园中，出产高品位红茶的桑格玛茶园坐落于海拔1420~2360米的勒朋（Lebong）山谷。面积大约为2.8万公顷，年产量19吨。这一地带古称为Sungmal，曾经是一个汇集了八方来客的集市。遍布在此的碎石路中有一条可以直接通往茶园，交通非常便利，仿佛记载着当年的人声鼎沸。

站在桑格玛茶园远眺对面的山峰可以看到瑟利朋、查蒙、希约克等知名茶园，简直就是红茶的乐园。正如它极具透明感的茶色，清澈湛蓝的天空下映衬着碧绿的茶园，营造出了和平气氛。





Sungma China Clonal Autumnal

桑格玛中国种嫁接秋摘红茶

甘甜与涩味绝佳的优雅红茶

原产地：印度

采摘季节：10月末

等级：SFTGFOP1

汤色：○○●○○○

抽取时间：6分钟



小知识

它的美好滋味慢慢地蔓延开来，最适合与微甜的点心搭配。与蛋糕、饼干相比更适合佐以日式点心饮用，尤其是与带有豆沙馅的日式点心搭配最为可口。

这款红茶带有新鲜成熟水果的甘甜，韵味优雅，柔和的涩味带来良好心情。啜饮第一口时，你未必能够感觉到它的美味，但饮用过程当中就会发觉它的美味顺着舌尖已经在口中蔓延开来。

桑格玛茶园特荐红茶

与P33介绍的欧凯蒂茶园特有的红茶一样，桑格玛茶园也有其值得大书特书的独特红茶。

它们都是富有个性的红茶，值得一饮。

Sungma Yamadavery Autumnal

桑格玛山田秋摘红茶

口感温和细腻

2001年，在桑格玛茶园的一隅诞生了一块以利福乐红茶屋的代表山田荣（Yamada）的名字命名的茶园。在这块茶园里，种植了150年前由中国传来的优良茶树中精挑细选出的优质茶苗。这款秋茶是从精心培育的幼树上采摘的红茶制成的。带有幼树采摘的红茶所特有的清新柔和的香气，是一款口感圆润温和的红茶，给人一种爽快感。

原产地：印度

采摘季节：10月

等级：SFTGFOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



Sungma Yumekoverly Autumnal

桑格玛梦子秋摘红茶

带有清爽的甘甜

这款红茶是在山田茶园诞生一年后制成的新品。这款红茶也是从中国茶种中精心选择出的茶树上采摘下来的。心芽细长，散发出一种如怒放的鲜花般的芳香，带有清爽的甘甜，味道深远。

原产地：印度

采摘季节：10月

等级：SFTGFOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



Sungma Flowery Autumnal

桑格玛花香型秋摘红茶

富含小白花般的香气

茶如其名，让人联想到小白花般柔和的香气。这款红茶将富有透明感温和的甘甜与清爽的口感完美地结合在一起。这款温文尔雅的红茶也来自中国茶种。

原产地：印度

采摘季节：11月

等级：SFTGFOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



Selimbong Second Flush

瑟利朋次摘红茶

让人笼罩在淡淡的香气之中

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



汤色美丽清澈。这款红茶滋味平实却拥有让人信赖的力量。在饮用时可以感觉到它的美味顺着喉咙沁入心脾。丰润柔和的香气不具丝毫的刺激性，温和地弥漫开来。这款红茶的圆润滋味只有瑟利朋茶园产的红茶才具有。请一定要尝试一下这款瑟利朋茶园的极品。

小知识

味道丰润且极具包容力的红茶，适合与甜品一起食用，用来佐餐也非常可口。

Selimbong

瑟利朋茶园

驰名世界的有机栽培茶园

从大吉岭城开车2个小时就可以抵达临近勒朋（Lebong）山谷的瑟利朋茶园。它创建于1866年，是一座历史悠久的茶园。它也是大吉岭地区少数率先实行有机栽培法（即所谓的“自然动力种植法”）的大型茶园而闻名于世。作为有机栽培茶园，它生产的红茶还通过了瑞士的IMO有机认证。茶园位于海拔1600~2000米的陡峭山坡上，种植红茶所需的水和肥料全部自给自足。

大概是由于瑟利朋茶园采用纯天然的制作工艺，它出产的红茶总是蕴含着一种柔和的滋味，品质极高。





Selimbong Greentea

瑟利朋绿茶

滋味深长、口感浓郁



小知识

最适合与日式点心一起食用。尤其是与豆沙饼、大福饼一起食用最为可口。

原产地：印度
采摘季节：4月
汤色：●○○○○
抽取时间：2分钟



这款纯手工制作的绿茶拥有大吉岭所特有的深长滋味和浓郁的口感，带有一种清纯的情趣。最有趣的是它的味道会让人联想到日本的樱花饼。

Kalejvalley Clonal Second Flush

卡乐其山谷嫁接次摘红茶

爽利的口感令人印象深刻

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



这款通过嫁接改良后种植出的红茶最大的魅力就是它那温柔的甘甜和次摘茶所特有的木香。大吉岭红茶大多有馥郁的香气，但是这款红茶却是一个例外。虽然它滋味丰富，但是那爽利的口感堪比破竹之势，入口口感也光滑爽利。

小知识

让人情不自禁地想用质朴刚毅来形容它的口感，最适合直接饮用。与三明治或意大利面搭配食用也很可口。

Kalejvalley

卡乐其山谷茶园

经得起岁月考验的名茶茶园

Kalejvalley意思是“鸚鵡的山谷”，是位于海拔1065~1970米处的大型茶园。通往大吉岭的旅游名胜——喜马拉雅的铁路就从茶田间穿过。茶田面积为235公顷，年产量高达11万吨。

卡乐其山谷茶园的红茶，香气强劲且生机勃勃。这可能与该茶园采用了适合当地特点的红茶制作方法，尤其是重视红茶的最后干燥工序而特意采用“高温”干燥法有很大的关系。如果保存得当，它出产的红茶中也有越陈越香的品种。只有在良好状态下制作的卡乐其山谷茶园的红茶才能做到这一点。



Kalejvalley Special Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea

卡乐其山谷纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶

虽特意收敛但口味依然强劲的红茶



小知识

不必添加任何调味品或是小食品，直接体味麝香葡萄的口感和醇正滋味。

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟

这款红茶令人印象深刻的不仅是其次摘茶特有的麝香葡萄口感，还有其强劲的味道。但是其强劲的味道并不会让人感觉过于厚重，而是一种特意收敛的强劲。它是一款极有内涵的红茶，是卡乐其山谷茶园为了纪念利福乐红茶屋成立10周年而特制的。

Risheehat Special Second Flush

里斯希赫特别次摘红茶

极具东方神韵，让人铭记于心

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟



红茶坚硬紧凑并经过充分发酵，把日光照射充足的夏摘茶所散发出的麝香葡萄口味和深深的甘甜融合在一起。它还带有淡淡的涩味，其香气既与日本茶相仿又与中国茶相像，是一款极具东方神韵的红茶。也正因为此，会因个人口味不同而好恶不一。最适合那种喜欢强劲口味的人饮用。

小知识

不要加砂糖或者牛奶，请品尝它的原味。与蛋糕搭配会很好。

Risheehat

里斯希赫茶园

拥有举世公认的精良制作工艺，生产的红茶口感柔和

孟加拉语“Risheehat”意思是安定和平的地方。这个茶园出产的红茶也正如茶园的名字，温润沉静。

茶园位于大吉岭东部山谷海拔980~2050米的地方。站在茶园里环顾四周，一望无际。东部的茶园日照时间长，它的最佳采摘季比其他茶园来得都早。茶园两侧都有河流经过，具有得天独厚的地理条件。另外，该茶园的卫生管理非常周到，整个制作工序也非常精细。在这个茶园可以感受到红茶制作人的骄傲。



Risheehat Wiry Second Flush

里斯希赫针叶形次摘红茶

有着淡淡的花香，口感温和



小知识

温和的口感与芳香适合直接饮用。即使冲泡好后过一段时间饮用也不会影响它的味道。

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：●●●●●
抽取时间：6分钟



“Wiry” 的意思是像铁丝一样。精心制作的像针叶植物的树叶一般细长的红茶看上去非常漂亮。有一种淡淡的花香，口感也恰到好处，给人以非常清爽的印象。它的味道沉稳而不突兀，柔软娇嫩，是一款非常温和的红茶。

Seeyok Second Flush

希约克次摘红茶

给人以纯天然的安详感

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



红色的汤中略带橘色，橙子的芳香中微显甘甜。啜饮一口让你不由想起橙子的可口与芳香。入口之后有些许涩味，一段时间之后即会消失。这款红茶柔和而安定的风味也只有通过有机栽培的方法才能获得。

小知识

这款红茶一旦放凉就丧失了原有的芳香，因此一定要趁热饮用。也可以加入一小匙牛奶制成奶茶饮用。

Seeyok

希约克茶园

柔和的纯天然口感使其独具魅力

该茶园位于印度和尼泊尔交界处附近海拔1100~1800米的地带。这一地域夹在勒朋（Lebong）峡谷中间，集结了瑟利朋和桑格玛等大型茶园，因盛产高品质红茶而闻名。

希约克茶园最大的特点与瑟利朋相同，采用纯天然和有机栽培法，并通过了瑞士和日本等认证机关的严格认证。它们所采取的这种不使用任何化学药品的制作方法虽然花费很大的人力和精力，但是也正是因为它们爱护自然、注重环保、生产高品质红茶的姿态而获得了很高评价。它们的红茶并不依靠华丽的味道，而是以其纯天然的口感显得别具一格。



Seeyok Dragoncrow Autumnal

希约克龙爪秋摘红茶

富有中国情调的半发酵茶



小知识

这款红茶会让人不由得想起中国茶，适合佐以中式点心和干果饮用。

原产地：印度

采摘季节：11月

汤色：●○○○○

抽取时间：6~7分钟



受中国茶的启发而制作的半发酵茶。因其形状酷似龙爪故而得名。白丝线般的心芽缠绕在黑色的叶身上。甘甜浓厚的味道中夹杂着些许的苦涩，使其整体味道显得更加鲜明。含在口中，会有鲜花般的香气蔓延开来。

Monteviot Second Flush Leafall 10th Anniversary Tea

蒙特沃特纪念利福乐红茶屋成立10周年 特别次摘红茶

紧致的口感极具个性

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FOP
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟



将细长的银色红茶独有的香气发挥到极致。纯手工精制而成的红茶，口感呈现出一种完美的娇嫩感。乍见柔和实则强劲的味道给人留下深刻印象。饮后香气依然留在口中，可以尽情享受它的余韵。这是蒙特沃特茶园为了纪念利福乐红茶屋成立10周年而特制的红茶。

小知识

坚实的味道与娇嫩的口感最适合直接饮用。

Monteviot

蒙特沃特茶园

不大的茶园，仅生产纯手工制作的红茶

蒙特沃特茶园位于距离大吉岭32千米的西孟加拉的古尔塞翁（ Kurseong ）城附近。街道两侧商店林立，为在茶园工作的人们提供各种商品和服务，人来车往、络绎不绝，是一个非常繁华的街区。这里是徒步登山的圣地，游人漫步在林间的小路上欣赏着茂密的森林。它属于和伊甸园茶园相同的区域，面积大约为90公顷，规模不大，年产量在2000吨左右。从精选的中国茶种的幼树上严格按照一芽两叶方法采摘下的红茶而制成的细长的银色红茶，色泽鲜艳。这家茶园仅生产纯手工制作的红茶，虽然规模不大，但是以其优良的品质而受人瞩目。



Phoobseling Golden Second Flush

芙布瑟灵金针次摘红茶

富有幻想的东洋香

原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FOP
汤色：●○○○○
抽取时间：6~7分钟



那厚重的味道具有不折不扣的东方韵味，不过，这在亮丽的汤色中是感觉不到的。这款红茶的口感并不强劲，有一种容易让人亲近的平衡感，是大吉岭地区很少见的金黄色红茶。若不是这个季节的红茶，很难具有如此丰富且极有余韵的味道。

小知识

独特的东方风味最适合单独饮用。

Phoobseling

芙布瑟灵茶园

出产具有独特东方风味的魅力红茶

茶园距离大吉岭城比较近，有1.5~2小时的车程。这片土地水质良好，寒暑温差大，最适宜种植优质红茶。茶园中杉树林立，种植了被称为“影子树”（shadow tree）的树木，使整个茶园有一种大森林般的神秘感。这些参天大树成功地遮挡了阳光，可以防止茶树受到过强的日光照射，使茶树充分地积蓄营养。

位于大吉岭西部山谷海拔950~1800米的大型茶园出产的红茶，带有类似于柑橘的芳香且味道深长。年产量约14吨。照片中是茶园经理，他除负责本茶园的生产外还兼管另外两家茶园。





Phobbseling Whitetea Second Flush

芙布瑟灵次摘白茶

具有温柔高雅的芳香



小知识

它的味道如同中国茶，让人不由得想花更多的时间慢慢品味。即使在冷却后它的美味依然持久，不会苦涩，是一款品质优良的红茶。

原产地：印度

采摘季节：6月

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



红茶当中掺有橙白毫，自身就非常漂亮。是大吉岭制作的半发酵茶，在大吉岭比较罕见，可以让人充分感受到红茶自身所带有的天然口感。经热水冲泡以后会散发出淡淡的香气。味道稍涩，但是它顺喉流下的口感依然非常柔和。

Chamong First Flush

查蒙初摘红茶

齿颊留香，幸福的感觉会持续很久

原产地：印度
采摘季节：4月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：6分钟



这款红茶除带有醇正的中国茶树产红茶所特有的柔软娇嫩的花香之外，还有刚采摘的水果般的甘甜，因这二者打造的和谐口感而受到世人瞩目。这样扑鼻的香气以及流淌在舌尖的甘甜，非查蒙莫属。这款红茶的深长滋味让人很难相信这是一款春茶，每饮一口，它的优雅就会在口中蔓延，可以尽情品味它那坚实的余韵。

小知识

单独饮用，尽情享受它的芳香和味道。也可以与味道厚重的蛋糕或者是日式点心一起食用。

Chamong

查蒙茶园

出产兼具柔和甘甜与桃子般香气的红茶

查蒙茶园位于印度与尼泊尔边境线附近的大吉岭西部勒朋（Lebong）山谷。茶园成立于1880年，已有百年历史，是年产量100吨以上的大型茶园。它位于海拔1550~2360米处，是已经获得瑞士IMO认证的有机茶园。该茶园从1996年开始尝试有机栽培，在1999年成功完成了有机栽培以后，其红茶品质受到了很高评价。

查蒙茶园用中国茶树种植的带有水果甘甜的红茶深受欢迎。顺便提一下，查蒙茶园是以一种栖息在这个茶园的鸟的名字命名的，这种鸟的鸣叫声非常动人。请慢慢享用它同样动人的美味红茶吧。



Lingia DJ-1 First Flush

灵芽DJ-1初摘红茶

让人感觉到大地的恩惠

原产地：印度

采摘季节：3月

等级：FTGFOP1

汤色：●○○○○

抽取时间：6分钟



初茶的柔和口感和香气，每喝一口就会感到这种华丽口感又增加了一分。在它华丽口感的背后还略微夹有谷物大豆的味道，温润的味道让人印象深刻。入口的口感柔和舒适，饮后依然齿颊留香。

小知识

要想充分享受初茶所特有的风味，还是要趁热饮用。最适合佐以不带丝毫装饰的口味简单的点心一起饮用。

Lingia

灵芽茶园

有140多年历史的传统茶园

灵芽茶园位于大吉岭西北部的尼泊尔国境交界处，海拔1300米。天气晴朗的时候，可以从茶园眺望到风景优美的喜马拉雅山脉和干城章嘉峰。茶园位于被誉为大吉岭的黄金峡谷地带，距离大吉岭城约35千米，有140多年的历史，是大吉岭少数大型茶园中历史最悠久的茶园之一。

这个茶园的红茶都是采摘自形状与玫瑰花树相似的中国茶种。它的味道总让人联想到玫瑰花香，这是其他茶园难以企及的。那让人感到丰沃大地的独特风情和天然的甘甜融和在一起的完美口感，是红茶通也要点头称道的。茶园采用有机栽培法，以严格的生产管理持续保证了红茶的优良品质。



Upper Fagu Clonal DJ-8 First Flush

阿泊尔法古嫁接DJ-8初摘红茶

细嫩的味道非常突出

原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



从幼嫩的茶树上精选出优良的叶片。芽尖较多，茶质柔软，极具初茶的神韵。经热水冲泡后会散发出犹如小草般的清香，轻啜一口其香气直溢口鼻，非常强劲。它的味道独特，给人以轻快坚实的感觉。

小知识

味道细嫩新鲜的红茶无需添加砂糖或者牛奶，最好直接饮用，细细体味其中滋味。

Upper Fagu

阿泊尔法古茶园

采用有机种植法来达到提高茶叶品质的茶园

茶园位于大吉岭东北部海拔450~1060米的位置。这一狭长地带分布有在欧美非常有名的萨玛碧翁（Samabeong）、昂伯克（Hilton）、克麦（Snow View）、布教峰（Mission Hill）和阿泊尔法古五座茶园。茶园面积30公顷，年产量30吨。以前主要生产袋泡茶以及消费量大的红茶，近年来开始注重生产高品质红茶。该茶园出产的以银针茶为代表的高级红茶，其优良品质让人情不自禁地期待它的下一季新茶。



Glenburn Clonal EX-1 First Flush

格利恩伯恩嫁接EX-1初摘红茶

清新感与芳香感完美协调

原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：6分钟



微涩的柔和果香，是一款味道相当温和的初茶。红茶本身色绿，它的芳香与日本茶相仿，饮后依然在口中留有温和的余香。如熏蒸般的香气使红茶的味道更加深厚。

小知识

散发着嫩叶般香气和坚果的味道，带给人温暖放松的感觉。最适合和小点心、糯米点心一起食用，营造出一个闲适的下午茶氛围。

Glenburn

格利恩伯恩茶园

有着令人自豪的自然环境，是一个复兴的知名茶园

1860年，苏格兰公司成立了格利恩伯恩茶园。在2001年之前一直归一家英国公司所有，但是由于经营困难，茶园一度荒废。于是印度的著名品牌红茶制造商收购了这家茶园，使这家历史悠久的知名茶园重新焕发生机。

格利恩伯恩茶园位于大吉岭的北部，锡金境内有小河流经的溪谷中。“Glen”本意为溪谷，“Burn”是小河，茶园的名字是由溪谷和小河组成的。而茶园的位置也正如它的名字那样，位于一个有小河的溪谷当中。另外，这里除了茶园以外还有大片的森林，环境优美，制作出的红茶让人领略到大自然的亲切感。



Gopaldhara Clonal Oolong First Flush

高帕德哈拉嫁接乌龙初摘红茶

近似于乌龙茶的个性派红茶

原产地：印度

采摘季节：4月

等级：FOP1

汤色：●○○○○○

抽取时间：6分钟



由嫁接改良过的嫁接茶树上采摘下来，保持着一芽两叶的姿态并通过直接发酵而成的微发酵茶。有与高品质的台湾乌龙茶相仿的迷人风味。当把冲泡好的红茶倒入茶杯时，会散发出柑橘般柔和的甘甜。带有大吉岭所特有的娇嫩口感和如蜂蜜一般的浓稠甘甜，是一款韵味深长的红茶。

小知识

最适合想要放松一下的时候饮用。与中式甜点或者日式点心一起食用，体会轻松舒适的一刻。

Gopaldhara

高帕德哈拉茶园

神圣的名字，味道协调的红茶

“Gopal”是印度神话当中神的儿子的名字，“Dhara”的意思是清澈新鲜的泉水。这一命名神圣的茶园位于大吉岭的西部，勒朋（Lebong）峡谷陡峭的斜坡上，海拔1170~2400米，平均海拔在2000米以上，属于海拔位置比较高的茶园。当地的高原气候对红茶的生长极其有利，而正是这里的浓雾使这个茶园出产的红茶在特有的甘甜和浓厚口感之间取得了绝佳的平衡。它那深厚的美味极具魅力。

该茶园面积约为130公顷。茶园的茶树以嫁接改良品种为主，红茶品质稳定且水准很高。这家茶园种植了10万株以上的改良茶树。



Highland Star First Flush

高原星初摘红茶

让人联想到极品中国茶

原产地：印度
采摘季节：3月
等级：FOP
汤色：●○○○○○
抽取时间：5分钟



高原星茶园位于长景大型茶园中海拔较高的一隅，是一个只种植中国茶的茶园。这里出产按照一芽两叶法采摘的微发酵茶。初茶所特有的新鲜和清凉的味道好像上好的高山乌龙茶一般。汤色透明，呈淡淡的橘黄色，其丰富的香气让人难以形容，给人以非常坚实的印象。饮后口中余香长留。

小知识

最适合在想度过一段悠闲的下午茶时间的时候饮用。冷却后依然保持着丰富的香气和味道。

Longview

长景茶园

位于大吉岭入口处，拥有悠久历史

大吉岭历史最久的茶园之一。人们认为大吉岭是以长景茶园为起点的，它位于大吉岭的入口海拔700米左右处。蜿蜒通向茶园的小径两旁种植着玫瑰花，如茶园的名字一样，从茶园远眺的景色十分优美，可以望到广阔的印度大地。它的地理位置在大多位于斜坡位置的大吉岭茶园中非常难得。

这家大吉岭茶园当中海拔较低的大型茶园的的红茶，大部分都用作消费品。茶园的的红茶显示出了很强的包容性，可以说是非常适口的大众化红茶的代表。高原星茶园位于其中地势较高的地方。



红茶茶具的巅峰艺术

迈入华丽的古董茶具世界

红茶的世界博大精深。喜欢红茶的人，除了品尝品质精良的红茶以外，还希望拥有精美的茶具。于是在寻找自己中意茶具的过程当中，不知不觉地来到了古董红茶茶具的世界。让我们一窥这个优雅而华丽的古董世界吧！



极其贵重的梅森（Meissen）古董茶具。在茶杯上刻有家族的徽章，是当时特别定制的产品。



一套20世纪30年代的英国皇室伍斯特（Worcester）茶具。这套餐具被称为水果图系列，美丽的画风让人百看不厌。



1814年奥匈帝国制作的俄式茶具。可以一次冲泡供24人饮用的红茶。



葡萄牙制作的俄式茶具。托盘最长直径长达86厘米。



1844年法国黑貂窑烧制的茶具。茶具呈深邃的深蓝色，茶具上的花纹都是由纯金制成的，精确统一的画风极具美感。

让人叹为观止的优美画风



深蓝色底色配以黄金花纹的装饰，威尼斯制茶具。独创的花纹营造出独特的氛围。



19世纪末制作的茶杯，名为古代的维也纳（Old Vienna）。金色杯身上的花纹全部是手绘而成。

古董茶具的魅力在于精美的手绘画风格以及精致的设计，这是在现代以大批量生产为主的茶具中难得一见的。每一款古董茶具都独具特色。要选择红茶的装饰品——茶具，都希望能够拥有极具个人特色的茶具，这也是为什么要直接选择古董茶具的原因。在众多的古董茶具当中，茶杯是比较容易购得的。让我们先试着选出自己钟爱的一款。

贵族曾经使用的茶具有着 古董极致的优雅



英国1930年制作的茶杯。这款茶杯设计非常新颖，茶杯下面有两个小盘，一个是茶碟，另外一个蛋糕盘。



法国黑貂窑烧制的茶杯和茶碟。这款茶杯制作于1860年，是一款彰显古董气派的茶具。



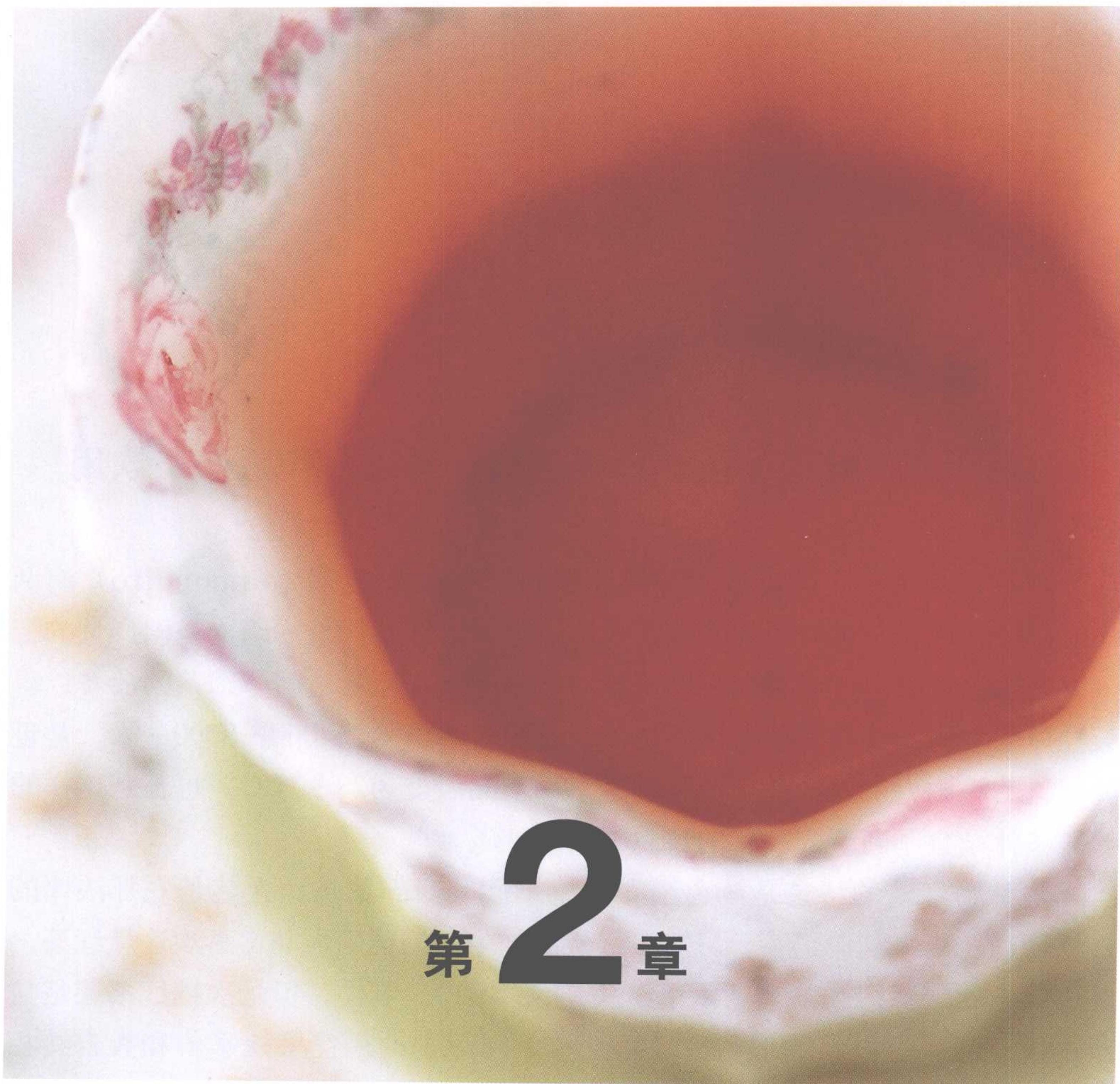
一套法国制造的茶具，精美的黄金花纹。是特制茶具，体现了只有手工制作才能展现出的精湛技艺。

其实在茶杯上做出现代式的茶杯把手的历史短得惊人，是从18世纪末才开始盛行的。在此之前其他国家所有的茶杯都是由中国进口的陶瓷茶杯，没有茶碟也不带把手，体积比较小。18世纪末以后，人们开始在非正式场合使用比较大的带把手的茶杯，而在正式场合仍然使用没有把手的小巧茶杯。一直到18世纪结束的时候，人们基本上都使用带把手的茶杯了。根据时代和作者的不同，茶杯把手的形状也不同。通过茶杯的把手鉴别古董茶杯也是很有趣的一件事。



本书中介绍的古董茶具是位于日本东京吉祥寺朝北的“Galleria Aldamira”古董店的藏品，收集了以法国的古董品为主的欧洲各地的古董真品。Marisol女士热情地接待客人们的到访。





第 2 章

印度阿萨姆红茶及其他红茶

Assam and Others

本章介绍印度阿萨姆地区和其他地区的红茶。同样是印度产的红茶，种植地不同，味道也完全不同。

印度

Assam

阿萨姆



汤色浓厚、味道厚重、口感强劲，最适合作为奶茶饮用

阿萨姆是指位于印度东北部阿萨姆布拉马普特拉（Brohmoputro）河两岸的广阔地域，是世界最大的红茶产地。这里的红茶产量占印度全国产量的二分之一。这片被河流溪谷和喜马拉雅所包围的大平原就是阿萨姆茶的故乡，得天独厚的气候条件非常适合红茶种植。这里年降雨量为2000~8000毫米，是世界罕见的多雨地带，红茶生产时期的平均最高温度为28~32℃。也正是这样的气候条件孕育了阿萨姆独特的口感强劲的红茶。

阿萨姆红茶的特色是汤色浓、口感丰润甘甜而厚重。尤其是它那浓厚的口感最适合用来制作奶茶，习惯在红茶里加牛奶的英国人非常喜欢这款红茶。八成以上的阿萨姆红茶都是采用CTC制法（P13）制作，但是次摘红茶还是按照传统制法根据红茶的形状分级后上市。阿萨姆的最佳采摘季节和大吉岭相同，分春、夏、秋三次采摘。

Duflating

杜夫拉丁茶园

该茶园出产的红茶因其娇艳的魅力备受欢迎，根据红茶形状分级

在布拉马普特拉河两岸广阔的阿萨姆产地上集中了700多家茶园生产阿萨姆红茶。大部分茶园在50~120米的低海拔地带。因为茶园的海拔高度差不大，孕育出充分享受阳光沐浴的红茶。充足的日照造就了阿萨姆红茶浓郁的口感和强劲的味道。触目所及的是一望无际的广阔茶园。为了遮挡阳光，特意在茶园里种植了遮阳树木。穿越在茶园间身着色彩鲜艳的民族服装的采茶女的风姿，在蓝天白云和绿色茶园的映衬下显得格外动人。杜夫拉丁茶园位于阿萨姆地区海拔比较高的地方。这个茶园按形状分级的次摘红茶让专业人士也点头称道。一芽两叶所特有的新鲜口感独具魅力，味道柔和甜美。

Duflating First Flush

杜夫拉丁初摘红茶

口感浓郁，有着鲜美的花香



原产地：印度

采摘季节：3月

等级：FOP

汤色：○○●○○○

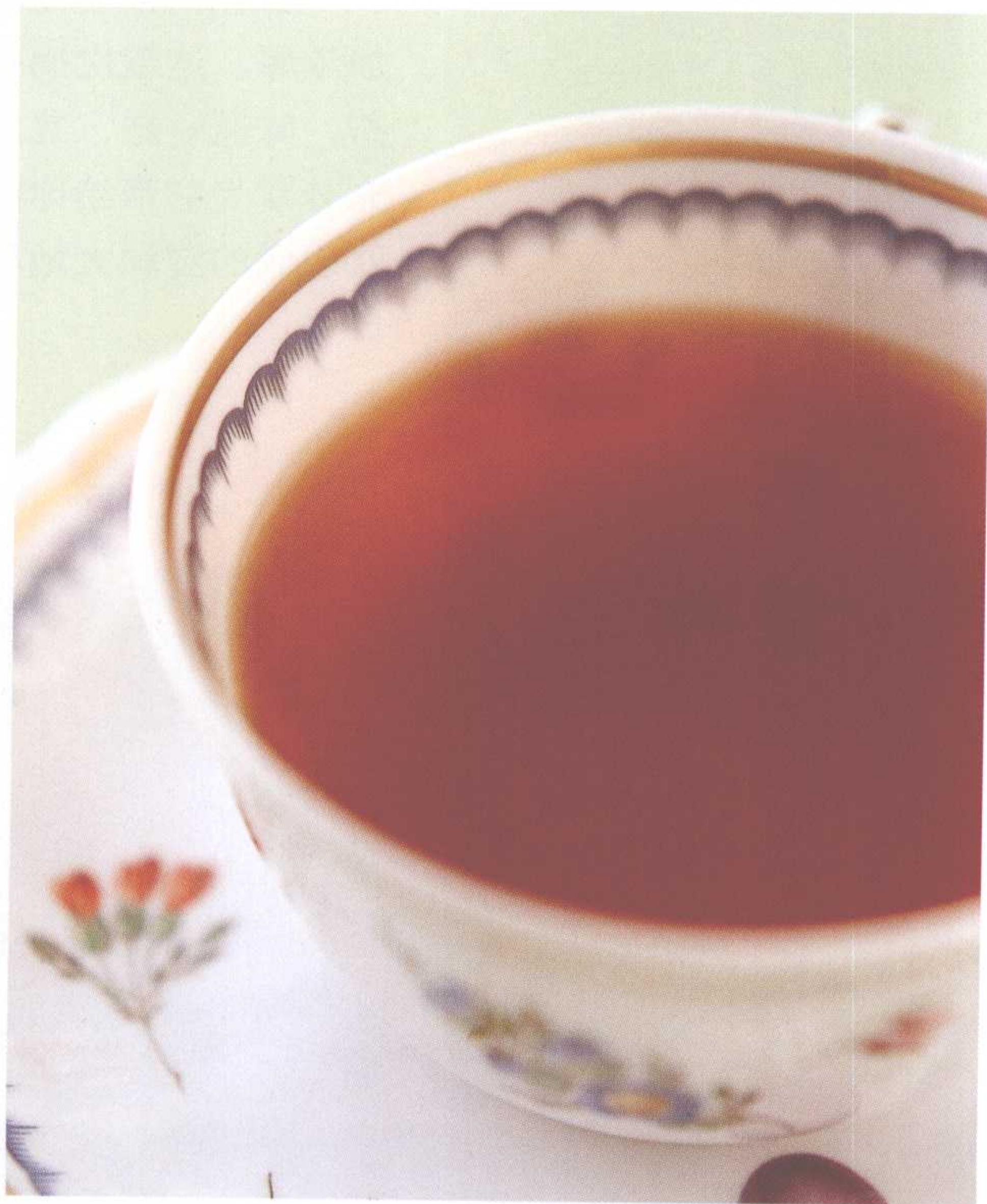
抽取时间：5分钟

小知识

可以先直接饮用，在享受了初茶带给你的丰富的芳香以后，可以再根据个人喜好制成奶茶饮用。

虽然是初茶，但是可以充分感受到阿萨姆红茶特有的浓郁口感。同时春茶所特有的芳香让人联想到美丽的草原和怒放的鲜花，更增添了它带给你的爽快感，是一款连涩味都恰到好处的温润红茶。在挑选这款按形状分级的红茶的时候，宜选择金针比较多的红茶。虽然价格比其他阿萨姆红茶贵一些，但是可以享受它浓稠的柔和口感。

※金针：指红茶的心芽。芬芳馥郁，经发酵后呈橘黄色。采摘量很小。



Duflating Second Flush

杜夫拉丁次摘红茶

味道娇嫩，犹如蜂蜜般甘甜



原产地：印度
采摘季节：6月
等级：FTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：5分钟

小知识

可以不添加砂糖、牛奶直接饮用，也可以加入足够的牛奶制成奶茶饮用。如果能够配上小点心，便可以享受一段美好的午后红茶时光。

红茶的汤色是美丽的深红色，味道比看上去更加浓厚。这款次摘茶是一年当中金针含量最高的红茶，味道娇嫩，犹如蜂蜜般甘甜，口感浓厚，可以充分享受它带给你的悠闲感觉。饮后那让人不由得联想到的湿润大地与落叶的微醺味道会久久停留在口中。

Tea Topic

红茶的保存方法①

适合保存在阴凉的地方

红茶一般都是保存在铝制的方形茶罐内。相信除此以外还有很多很多的保存方法，但是最好不要放在密闭性不好的茶罐里保存。只要是盖子能够盖严的容器都可以。但是，塑料容器或者是木制容器会让红茶沾染上材料自身的味道，所以请不要使用这类容器。另外，要选择阴暗处，正常室温保存。如果放在冰箱里会让红茶沾染上其他食品的味道，而且容易受潮发霉，所以最好不要把红茶放在冰箱里。



古董茶箱



Duflating Autumnal

杜夫拉丁秋茶

具有温润深长的滋味



原产地：印度

采摘季节：10月

等级：FOP

汤色：○○○●○

抽取时间：5分钟

小知识

这款秋茶最适合用来制作奶茶。无论是做成皇家奶茶还是煮制的奶茶都非常可口。

汤色浓厚，呈略微发黑的深红色，让人感受到浓浓的秋色。它的芳香也带给人一种如同置身于深秋的森林中的感觉。味道浓厚，涩味清晰。它的甘甜虽不柔和，但会让人联想到如蜂蜜般的浓稠感觉。

Tea Topic

红茶的保存方法②

开封以后要尽快饮用

红茶是有保质期的，一般会在外包装上注明。通常罐装红茶的保质期是3年，袋泡茶保质期是2年。但是这仅仅是指开封前的保质期。一旦开封以后，红茶的味道会随着每次红茶罐的开闭而一点点地流逝，因此要尽快饮用。为了防止红茶放置过久，建议每次少量购买。另外，如果把新茶和陈茶混在一起，会使新茶丧失掉它的清新口感，所以即使是同一品种的红茶也不要混在一起存放。





Thowra CTC Autumnal

斯瓦纳CTC秋茶

汤色浓厚，味道清淡



原产地：印度

等级：BPS

汤色：○○○○●

抽取时间：3分钟

小知识

无论是制成奶茶还是直接饮用都非常可口。因其涩味恰到好处，也可以用来做冰红茶。

阿萨姆红茶大多采用CTC制法（P13）制作。利用CTC制法做出的红茶比使用传统工艺制作的红茶更适合制作袋泡茶。为了迎合人们对袋泡茶的需求，阿萨姆地区很早就开始采用CTC制法了。CTC茶的特点就是可以在很短的时间内溢出汤色，适合制作味道温和的红茶。这款红茶虽然汤色浓厚，但是味道却非常清淡，涩味极淡。

Thowra

斯瓦纳茶园

盛产适合用于煮制奶茶的红茶

斯瓦纳茶园遍布了高高的用来遮阴的树木和矮矮的茶树，高低层次分明。红茶生产期间的平均最高气温为28~32℃。特点是早晚十分凉爽，一日之内的最高温差可以高达10℃。就是这样的昼夜温差使茶园的红茶一直保持了很高的品质。阿萨姆红茶大多都是用CTC制法制作，制作方法可以使红茶的汁液与氧气充分结合，促使红茶更加充分地氧化发酵。所制的红茶呈深红色，汤色浓厚。阿萨姆地区还有一些如波尔萨波里、努玛丽格尔、拜尔加尔茶园等高品质茶园，斯瓦纳茶园也是其中之一，它生产的红茶芳香扑鼻、口感浓厚。



印度

High Range 海连奇

入口清爽温和，日渐为世人瞩目

印度的红茶产地可以大致分为印度东北部、印度南部、印度西北部。印度东北部集中了大吉岭、阿萨姆等世界闻名的红茶产地，该地区的红茶产量占印度红茶总产量的七成，其余的三成出自印度南部和西北部。

海连奇位于印度南部的高止山脉东侧，平均海拔约为1500米，是印度海拔最高的红茶产地。因为海拔高，所以这一地带昼夜温差大，山间笼罩着浓雾。这样的浓雾赋予了海连奇红茶独特的滋味。它的香气清爽宜人，让人联想到橙色的小花；口感轻柔，非常容易饮用；汤色呈亮丽的红色略带橙色，十分艳丽。虽然印度南部地区全年都出产红茶，但是海连奇红茶的最佳采摘季是每年的1—2月。

High Range

海连奇红茶

尽情享受扑鼻而来的清爽芳香



原产地：印度

采摘季节：1—2月

等级：BOP

汤色：○○●○○

抽取时间：3分钟

小知识

不必加入砂糖和牛奶，直接饮用即可，请细细品尝这款红茶独具的娇嫩、优雅的口感和滋味。

它的柔和香气让人自然地联想到橙色的小花，口感柔和，不是特别浓烈。入口圆滑、爽口，适合每日轻松饮用。汤色与其清爽味道不同，比较浓厚。清爽的口感保持时间较长，所以也适合做成冰红茶。



印度

Sikkim

锡金

数量稀少、价格昂贵、优雅非凡的高品质红茶

在尼泊尔北面与不丹接壤的锡金王国，于1975年被印度合并，成为印度的第22个自治邦，紧邻知名的红茶产地——大吉岭的北部。得益于便利的地理位置，锡金的茶树都是从大吉岭移栽的，因此这里的红茶的味道和特点都与大吉岭红茶极其相似。它的味道十分鲜嫩可口，涩味较淡，带有较甘甜的鲜花般的味道。

锡金地域十分狭窄，只有一家大型茶园——泰米茶园。锡金从被并入印度版图时候才开始对生产红茶进行调研。研究表明，这里的自然环境适合茶树的生长，听说是政府购买了土地，成立了现在的泰米茶园。茶园出产的优质红茶由于数量稀少，所以价格非常昂贵，但是它的味道决不会辜负你的期望，是一款物有所值的名茶。

Temi

泰米茶园

出产纯正美味的名茶

锡金的政治背景非常复杂，它原属尼泊尔，现为印度的一个自治邦。在1975年并入印度版图时才开始种植红茶，所以在红茶的世界里它还是一张新面孔。但是因为它地理位置紧邻大吉岭北部，作为优质红茶的产地，它的盛名年年高涨。

锡金唯一的茶园就是泰米茶园。它是国际认证的绿色有机种植地，就连一般的农庄也几乎不使用农药。另外，锡金还有世界第三高峰干城章嘉峰（Kanchenjunga），这片高地常年笼罩的浓雾造就了泰米茶园红茶清澈的透明感。

Temi Second Flush

泰米次摘红茶

拥有清澈优雅的深邃味道



原产地：印度

采摘季节：6月

等级：FTGFOP1

汤色：○○●○○

抽取时间：5分钟

小知识

这款红茶极富透明感的醇正味道最适合直接品尝。与高级日式点心搭配也很可口。

与大吉岭红茶的味道非常相似，但是感觉更加清澈。丰富的味道妙不可言，含在口中，那清爽的香气就会扑鼻而来，饮后会让人有一种内心充实感。醇正而又有气度的味道，会让人感到被笼罩在一种平静温柔的氛围当中。涩味极淡，汤色呈橙色，非常艳丽。



为红茶增色的茶杯

冲泡好美味的红茶，就让我们愉快地享用它吧！

如果能拥有一款自己钟爱的茶杯，肯定更能享受一段美妙的下午茶时间。

高级瓷器厂家制作的茶杯、古董品……用自己喜爱的茶杯品尝红茶，也会给红茶增色不少。



皇家哥本哈根瓷厂的作品。从创业之初生产至今的唐草 (Blue Fluted) 系列中的一款。



韦奇伍德制印度系列的茶杯。黄色的底色带给人一种温暖感，这是它的设计魅力所在。



优雅的英国皇冠德贝瓷制茶杯，不知从何处散发出东方神韵。



稍微缩小的茶杯把手，设计小巧可爱。蓝色的花纹图案也属上乘之作。



法国利摩日制茶杯。绿色的边沿，以色彩鲜艳的鲜花为主题，款式颇为华美。



皇家哥本哈根Blue Fluted (唐草) 系列中大花图案的茶杯。



一款韦奇伍德制的以罂粟花为主题，灰色为基调的素雅茶杯。

让人憧憬的世界顶级瓷器制造商的作品



人气很高的意大利泰图 (Taitu) 品牌茶具，构造和设计极具现代感。上部是茶壶，下部是茶杯。

便利的马克杯也有很大的使用价值

使用带有茶碟的高级茶杯固然是一种享受，但是在早餐或者是想要小憩的时候，用便利的马克杯就会很开心。最近还可以看到很多带杯盖和茶滤的便于使用的马克杯。



和带有茶碟的茶杯相比，马克杯的设计也相对随意了很多。因为多数人都是用茶叶冲泡红茶，所以选择有杯盖和茶滤的马克杯会比较方便。

从美丽的用色、精心的设计 感受古董茶具的精髓



极具东方神韵的茶杯，使人情不自禁地想用它来品尝中国红茶。



两个茶杯叠在一起，设计独特。茶杯通身可见的黄金使整个茶杯显得更加高级。



八角形的设计与充满异国情调的印度风图案完美地结合在一起。寇尔帕特（Coalport）瓷器制造的独特茶杯。



鲜艳的鲜花图案配以奢华的金色，这款古董茶杯的色彩搭配给人留下非常深刻的印象。



两个茶碟，缜密的碟沿和杯沿设计以及把手设计，都显示了设计者的独具匠心。



第 3 章

斯里兰卡红茶

Sri Lanka

你大概听说过锡兰红茶的名字吧？
锡兰是英国对斯里兰卡的称呼。
从古代开始，斯里兰卡就是世界驰
名的红茶产地。

斯里兰卡

Uva

乌瓦



带有鲜花般芬芳和爽口涩味的世界三大名茶之一

乌瓦红茶是世界三大名茶之一。斯里兰卡的红茶根据出产地的海拔高度分级，分为高地茶（High Grown Tea）、中段茶（Medium Grown Tea）、低地茶（Low Grown Tea）三级。位于斯里兰卡正中央山脉的东侧地区出产的乌瓦红茶是高地茶的代表，特点是带有玫瑰花香和口感宜人的涩味。因为适于制作奶茶而深受英国人的喜爱。

这一地带每年的7、8月都是西南季风，受其影响这一时期会起雾。因为这雾是被跨越山巅的微风吹来的，所以一经阳光照射，被雾气笼罩的茶树就被晒干了。正是这样的气候造就了乌瓦红茶的甘甜与涩味。乌瓦红茶的最佳采摘季是每年的8—9月。这一时期的采摘量很少，但是由于心芽的生长比较缓慢，蓄积了足够的养分，品质非常好，鲜花般的芳香中还带有一丝薄荷的香气，味道非常清爽。

Uva

乌瓦红茶

有强劲刺激的味道



原产地：斯里兰卡

采摘季节：8—9月

等级：BOP

汤色：○○●○○○

抽取时间：3分钟

小知识

最佳采摘季的红茶带有鲜花般的具有薄荷香气的清爽口感，最适合直接饮用。非最佳采摘季采摘的红茶浓厚的口感和刺激的涩味适合制作奶茶。

最佳采摘季采摘的乌瓦红茶带有口感宜人的涩味，它醇正的味道非常爽口。鲜花般的芳香中带有这个季节所特有的薄荷味，更增加了它清爽的口感，是味道深厚的红茶。橘黄色的汤色非常优美。非最佳采摘季的乌瓦红茶涩味强劲，甜味和浓厚的口感变得更强，汤色呈深红色。



斯里兰卡

Dimbula

金佰莱



以品质稳定而著称，冲泡方法多样

金佰莱红茶是生长在斯里兰卡山麓地带西南坡的高地茶。每年1—2月这里会刮起斯里兰卡所特有的季风，当季风到达山麓地带就会变得相对干燥。也正是这样的季风增添了红茶中鲜花般的香气。这个季节也是金佰莱的最佳采摘季。金佰莱红茶作为高级红茶闻名于世，口味柔中带刚，带有鲜明爽快的涩味。金佰莱红茶最大的特点就是，即使不是最佳采摘季的红茶也维持了斯里兰卡高地茶所特有的优良品质。也就是说，这一地带的季节更替不会给红茶的品质带来很大影响，因此可以长期保持红茶品质的稳定性。它的香气和味道并不突兀，非常协调，即使每日饮用也不会让人感到腻烦。既可直接饮用，也可以加入牛奶、花草等来冲泡，适用范围非常广泛。

Dimbula

金佰莱红茶

花香型红茶，味道深长



原产地：斯里兰卡

采摘季节：1—2月

等级：BOP

汤色：○○○●○

抽取时间：3分钟

小知识

金佰莱最大的优点就是可以适用于多种冲泡方法。可以直接饮用细细体味它花香般的香气，也可以加入牛奶制成奶茶。做成冰红茶、混合茶、香草茶等也十分可口。

最佳采摘季的金佰莱散发着馥郁的玫瑰花香；涩味较强但是不引人反感；汤色较浓，但是味道清淡，极易入口。非最佳采摘季的红茶具有传统红茶独具的风味，深受广大饮用者的喜爱。



斯里兰卡

Nuwala Eliya

努瓦拉埃利亚

具有浓郁舒适的涩味与口感，还有花香般的甘甜

努瓦拉埃利亚位于海拔1800米的地方，这个小镇最初是由英国人为度假而开发的。小镇中还保留了很多体现当时英国风情的高尔夫球场、酒店、旅馆，素有“小英国”之称，对欧洲人来说非常亲切。

英国人之所以开发这个小镇，是因为在这附近有红茶园。努瓦拉埃利亚是斯里兰卡红茶产地中地理位置最高的。这里白天气温在20~25℃，早晚的温度差在5~15℃，是知名的避暑胜地。这样的温度差造就了努瓦拉埃利亚红茶中的涩味和浓厚的刺激味，具有高地茶所特有的甘甜与花香，其中独特的青草香气大大提升了红茶的味道。它的最佳采摘季是每年的2—3月。最佳采摘季的红茶汤色呈淡淡的橘黄色，具有近似于大吉岭红茶的娇嫩口感。

Nuwala Eliya

努瓦拉埃利亚红茶

香气独特，富有内涵



原产地：斯里兰卡

采摘季节：2—3月

等级：BOP

汤色：○○●○○○

抽取时间：3分钟

小知识

努瓦拉埃利亚红茶汤色较淡，味道和香气极具个性。独特的味道最适合直接品尝。

属于斯里兰卡红茶当中香味强烈的红茶，人们经常用水果和鲜花比喻它那甘甜独特的香气。最佳采摘季的努瓦拉埃利亚红茶透着清香，饮用之后沁人心脾。涩味虽然较强，但是它的刺激味道却给人一种爽快的感觉，是一款极易入口的红茶。



斯里兰卡

Kandy 坎地

红茶味道柔和，是斯里兰卡红茶的发源地

坎地是斯里兰卡最早的红茶产地。被誉为“红茶之父”的詹姆斯·泰勒，最初是因为找到了一份咖啡园的工作才离开了他的故乡苏格兰而来到斯里兰卡的。但不幸的是，咖啡树由于传染病全都病死了。于是泰勒就开始在坎地试着种植红茶并获得了成功，坎地因此成为斯里兰卡最早的茶园。

位于海拔400~500米处的坎地红茶属于低地红茶。虽然最早的坎地茶树是从阿萨姆地区订购的，但是味道截然不同。与阿萨姆红茶浓重的涩味相比，坎地红茶涩味较轻、香气也比较淡，十分柔和。这种柔和的红茶最适合用来制作各种各样的混合茶。橘黄色的汤色中略带红色，颜色亮丽，也适合用来制作冰红茶。

Kandy

坎地红茶

带给人透明清爽的味道



原产地：斯里兰卡

等级：BOP

汤色：○○●○○○

抽取时间：3分钟

小知识

与其单独品尝茶，不如添入其他材料，更能发挥它的特色。可以配以小点心一起食用，也适合与水果一起做成果茶饮用。

这是一款个性并不突出，直接饮用也很可口的红茶。任何人都会喜爱它那传统、柔和的味道，并充分享受它清爽醇正的口感和橘黄色的汤色。适合与水果或者鲜花搭配在一起制作成混合茶，微弱的涩味和美丽的汤色也适合用来制作冰红茶。



品味红茶的时间与场合

要说红茶文化最发达的国家，当首推英国。即使现在红茶文化在英国有所下滑的趋势，但是英国每年的人均红茶消费量仍约为2.5千克。经计算，大概相当于每人每天平均饮用5~6杯红茶。如今已经深深植根在英国人生活模式当中的红茶文化在形成之初，是如何被上流社会的人们所接受的呢？就让我们来感受一下英国传统的下午茶时间吧！

●晨茶

清早起床后的第一杯红茶。大部分的英国人经常在床上饮用，又被称为Bed Tea。这杯红茶除了有补充水分、提神的效果之外，还有通便的效果。现在英国的酒店大多以有偿的形式提供晨茶。

●早餐茶

吃早餐时饮用的红茶。传统的英式早餐除了吐司以外还配有麦片、培根、煎蛋、香草豆、烤西红柿或者蘑菇，十分丰盛。近年来，虽然普通家庭的早餐简化成吐司和麦片，但是每日必然在马克杯里冲泡一杯奶茶。

●茶休

每天上午11点左右会有15~20分钟的茶休。在公司或者是家里，通常在这个时段饮一杯红茶，稍事休息，转换心情。

●午间茶

中午有15分钟左右的饮茶时间，又被称为Midi Tea Break。除了饮用红茶，还佐以饼干和蛋糕派之类的小点心。

●下午茶

据说曾经是在贵族之间非常流行的习惯，现在仍有很多酒店和饭店提供下午茶。原本是指在特殊的日子举行的下午茶会。准备好餐桌，放上三明治、圆饼、蛋糕等豪华的配茶餐点。据说这

一习惯起源于19世纪中叶，那个时候贝德福德侯爵夫人安娜玛丽亚经常用红茶配以豪华的茶点食用。

●傍晚茶

在英国农村和苏格兰，在外工作的一家之主在下午6点回家后和孩子们一起吃饭。这个时候的特定饮品就是红茶。但是现在的High Tea是指晚上去参加音乐会或者是出门之前简单吃的晚饭，也是指比下午茶更加随意的、更具社交性的茶会。

●餐后茶

在晚饭后就寝之前的红茶。人们经常在红茶当中加入一些威士忌或者白兰地，有时候还会搭配一些巧克力食用。



偶尔在红茶专卖店享用一杯下午茶也非常享受。



第 4 章

中国红茶及其他地区红茶

China etc.

中国是红茶的故乡。出产位列世界三大红茶之首的祁门红茶。

同时也向大家介绍一下近期令人瞩目的尼泊尔、印度尼西亚、肯尼亚红茶。

中国



Lapsang Souchong

正山小种

独特的烟熏味，有着强烈个性味道

产于福建省北部崇安县的红茶被称为“正山小种”或是“星村小种”。这里既是茶叶的发源地又是中国最早制作红茶的地方。在这样一个颇有渊源的地方出产的正山小种红茶，在英国极受重视，只有在重大场合才会饮用。

正山小种的特点就是味道独特，几乎让人难以相信这是一款红茶。它是由松柏枝烟熏干燥的，散发着非常强烈的烟熏香气。茶叶黑粗富有光泽，微带涩味，具有令人称道的浓郁口感。最初这款红茶的味道并非如此强烈。之所以会有如此强烈的味道，是因为当初出口英国的时候，英国方面特意要求增强红茶的香气，于是生产者才开始用松柏枝烟熏干燥的。如果直接饮用，会觉得它的味道过于浓烈。通常是在饮用其他红茶的时候添入一些，来品味它独特的味道。

Lapsang Souchong

正山小种红茶

富有烟熏香味的红茶



原产地：中国

等级：FOP

汤色：○○○○●○

抽取时间：4~5分钟

小知识

一般来说，不适合与蛋糕之类的甜点一起食用，而适合与奶酪、烟熏三文鱼等味道强劲的食物一起食用，与面食、米饭一起食用也非常可口。

具有强烈的烟熏香气。它的涩味恰到好处，十分圆润。独特的风味最适合与味道厚重的食物和点心一起食用，经常添加入下午茶中。如果觉得它的香气过于强劲，可以和其他红茶一起制成混合茶，调和一下味道。



中国

Keemun

祁门



世界三大名茶之一，洋溢着东方气息

出产于安徽省南部的祁门县。当地最初是为了制作绿茶而栽种茶树的，但是没有生产出优质绿茶，此后转为栽培红茶，终于成功地生产出优质红茶。这片温暖湿润的土地，夏季炎热多雨，而且由于地理位置接近海拔超过1800米的黄山山脉，一年之中有200天都有降雨，被浓雾笼罩。这样多雨多雾的气候非常适合红茶的种植。

作为世界三大名茶之一的祁门红茶，有独特的烟熏香气，涩味较淡。祁门红茶中的精品烟熏味道较淡，会有一种玫瑰或者是兰花花香的甘甜，圆润中带有爽快的涩味。祁门红茶根据其品质也分为很多等级，不同品质的红茶，其味道差异也非常大。

Keemun The Atmost

祁门精品红茶

为人称道的极品红茶



原产地：中国

采摘季节：7月

等级：SFTGFOP1

汤色：○○○●○

抽取时间：5分钟

小知识

玫瑰或者兰花花香中带有苹果般清爽的甘甜，最适合直接饮用。配以茶点一起食用也非常享受。

这款红茶中找不到一丝祁门红茶特有的烟熏香气。虽然涩味浓重，却极易饮用。香气甘甜略带果香，味道口感浓郁厚重，并取得了绝佳的平衡感，堪称极品中的极品。个性虽不鲜明，却可以让人充分感受到它有条不紊、沉着稳健的风格。



Keemun The Queen's

祁门皇后红茶

滋味优雅，极具平衡感

原产地：中国

采摘季节：7月

等级：FOP

汤色：○○●○○

抽取时间：5分钟



小知识

纤细优雅的味道和香气，不用加入砂糖和牛奶，最适合直接饮用。可以与蛋糕、派饼、日式点心一起食用，度过一段轻松的下午茶时间。



虽有烟熏的香气，但给人以柔和的印象。可以感觉到它的涩味恰到好处，口感宜人。汤色透明度极高，橘黄色的汤色中带有亮丽的红色，味道、香气、汤色都散发着优雅气息。

Keemun Special

祁门特选红茶

有一种淡淡的柠檬香

原产地：中国

采摘季节：7月

等级：FOP

汤色：○○●○○

抽取时间：5分钟



小知识

既可直接饮用，又可作为奶茶饮用。与大吉岭的伯爵茶相同，也适合用来制作冰红茶。

与祁门精品和祁门标准红茶等稍微随意的红茶相比，这款红茶最大的特点就是它的味道非常传统。它的口感与正宗祁门红茶的味道最为吻合，红茶质量属于中级。有一种淡淡的柠檬香（是制作伯爵茶的香料），极具东方特色。



Keemun Top Quality

祁门顶级红茶

口感清淡，极易饮用

原产地：中国

采摘季节：7月

等级：FOP

汤色：○○●○○

抽取时间：5分钟



小知识

更适合与小点心搭配
饮用。清淡的口感，即使
冷却也依然美味。



虽然称为“顶级”，但
却是在本书介绍的祁门红茶
中排名第四的中等红茶，是
一款口感柔和、极易饮用的
红茶。香气中带有祁门红茶
所特有的烟熏香气，甚至有
一些与蕺菜茶相通的味道，
但是与蕺菜茶不同的是它更
清爽易饮。

Keemun Above Average

祁门中高级红茶

传统的祁门红茶



原产地：中国

采摘季节：7月

等级：FOP

汤色：○○○●○

抽取时间：5分钟

小知识

带有祁门红茶所特有的落叶般的香气，与牛奶是黄金搭档，可以用它来制作奶茶。最特别的是它与白酒冲饮后会散发出独特的美味。



这款红茶带有极其显著的祁门红茶的特点。人们通常用落叶般的烟熏味道来形容祁门红茶，这款红茶的味道非常强烈，汤色很深，红里透黑，不仅可以充分感受到它烟熏的味道，还可以感受到它犹如蜜糖般的香气。

Keemun Standard

祁门标准红茶

具有让人极易亲近的口感



原产地：中国

采摘季节：7月

等级：FOP

汤色：○○○●○

抽取时间：5分钟

小知识

适合与蛋糕、饼干、年糕搭配的红茶，既可作为奶茶，又可直接饮用。



与其他祁门红茶的独特口味相比，这款红茶的味道让人极易亲近，每日饮用也不会厌倦。虽然也有烟熏般的味道和涩味，但是并不强劲，恰到好处。虽然味道不是十分丰富，但是可以轻松品味它的美味。

尼泊尔

尼泊尔

麦伊拉姆·柯
蓝塞茶园

柯蓝塞茶园

Shangri-la

香格里拉

充满天然气息的娇嫩红茶，发展潜力极大

从知名度来说，尼泊尔红茶还很难说有很高的知名度。由于尼泊尔毗邻世界知名红茶产地印度大吉岭，很多尼泊尔人也在印度大吉岭的茶园工作，他们继承了大吉岭的优良制茶技术，因此尼泊尔的红茶制作水平也相当高。尼泊尔的红茶制作历史非常短暂，1910年出现了最早的茶园。1977年尼泊尔成立了国营红茶开发协会，年产量超过1000吨，而尼泊尔的红茶产业还在逐年发展。

香格里拉是尼泊尔红茶的代表产地之一。尼泊尔红茶虽然与大吉岭红茶相似，但是它娇嫩的香气和独特的温柔口感富有自然风情。与大吉岭相同，尼泊尔红茶的最佳采摘季也是一年分为春、夏、秋三次。

Guranse

柯蓝塞茶园

自然温柔的红茶业新面孔

柯蓝塞茶园生产的红茶味道甘甜，并带有鲜花般的香气。该茶园还作为有机栽培茶园通过了德国TUV机构的认证，它那无农药栽培红茶所特有的滋味，一经品尝就让人难以忘怀。

茶园位于丹库塔（Dankuta）高原海拔2000米左右的位置，这家茶园采摘的红茶的味道与大吉岭红茶非常相似。不同的是，由于这家茶园采用有机栽培，所以可以感受到红茶中的天然味道。另外这个新茶园，与产量相比更重视质量，把红茶的品质放在第一位，是一个备受红茶界瞩目的大型茶园。

Guranse G4 First Flush

柯蓝塞G4初摘红茶

新鲜细嫩，有透明感

原产地：尼泊尔
采摘季节：4月
等级：SFTGFOP1
汤色：●○○○○
抽取时间：6分钟



小知识

新鲜独特的口感和味道，在品尝时不用加入砂糖或者牛奶，要直接饮用。适合与不太甜的甜点搭配。

它的特点是娇嫩，富有透明感。作为在有机种植的茶园中栽培的春茶，这款红茶泛着嫩绿和清新的气息，让人十分欣喜。饮后一段时间内，它新鲜的口感依然会在口中留有余香。茶叶嫩绿，具有鲜明的初茶特点。



Guranse G32 Second Flush

柯蓝塞G32次摘红茶

具有绝妙的花香

原产地：尼泊尔
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：6分钟



小知识

当你想要度过一段奢侈的下午茶时光的时候，推荐你饮用这款红茶。它那丰富的香气最适合直接饮用。也适合与口味清淡的慕斯蛋糕或是味道柔和的点心一起食用。



这款春茶将初茶中常有的嫩绿味道含而不发，取而代之散发出柔和的鲜花般的香气。这股香气甘甜、圆润、优雅。啜饮一口后，香气扑鼻并立即笼罩周身。几乎不带苦味和涩味，可口宜人。

Guranse G61 Autumnal

柯蓝塞G61秋茶

带有鲜榨橙汁般的味道

原产地：尼泊尔

采摘季节：11月

等级：SFTGFOP1

汤色：○○●○○○

抽取时间：6分钟



小知识

一般来说，秋茶适合用于制作奶茶，但是这款秋茶更适合直接饮用，慢慢品味它的真正美味。

虽然是秋茶，但是红茶自身给人以很强烈的新鲜感。基本上没有涩味和苦味，口感纤细娇嫩，是一款香气浓郁的红茶。可能是由于出自有机栽培茶园的缘故，它的味道总让人联想到鲜榨橙汁。如果使用茶叶冲泡，一般的抽取时间需要6分钟；如果闷泡的时间稍微长一些，不知不觉间香气就会变得更加深厚，饮用起来会更加可口。



Mai-Iram Guranse MIG-1 First Flush

麦伊拉姆·柯蓝塞MIG-1初摘红茶

芳香与滋味都十分柔和

原产地：尼泊尔
采摘季节：4月
等级：SFTGFOP1
汤色：●○○○○○
抽取时间：5~6分钟



汤色亮丽透明，气味芳香、新鲜。入口柔和圆润，味道清淡，后味深长。新鲜的味道非常柔和，适合不太喜欢味道强劲的红茶爱好者饮用。另外它的涩味较淡，口感温和，无论饮多少杯也不会腻烦。

小知识

清爽的味道与香气最适合直接饮用。也可以配以甜点或三明治之类的小食品。

Mai-Iram Guranse

麦伊拉姆·柯蓝塞茶园

出产的红茶品质持久良好

这家大型茶园的位置紧邻印度国境。这片土地土壤肥沃、空气清新，当初有很多的小型私人茶园。在2003年，柯蓝塞茶园的经营者的与其他公司联合出资建立了红茶制造工厂。

设立红茶制造工厂的初衷是希望能够保持这一地区红茶的稳定供应。但是更重要的是，这一地区当初的地带比较贫困，通过把各个零星的小茶园整合成一个大茶园，对该地区的经济发展做出了极大的贡献。通过有机栽培精心种植出的红茶，无论何时都呈现出良好的品质。



Mai-Iram Guranse Second Flush

麦伊拉姆·柯蓝塞次摘红茶

具有地道的麝香葡萄风味

原产地：尼泊尔
采摘季节：6月
等级：SFTGFOP1
汤色：○○●○○○
抽取时间：5~6分钟



小知识

要想充分享受它完美的香气就应该直接饮用。这款红茶汤色深，味道浓郁，也可以制成奶茶饮用。



人们常说香格里拉的红茶味道与大吉岭红茶非常相似，那么这款红茶的味道也体现出与大吉岭次摘茶非常相似的带有甘糖果木香的麝香葡萄风味。其味道柔和，带有刺激的涩味，滋味沁人心脾，不由得让人点头称赞。

Mai-Iram Guranse Autumnal

麦伊拉姆·柯蓝塞秋茶

滋味醇厚，舒适悠闲

原产地：尼泊尔

采摘季节：12月

等级：SFTGFOP1

汤色：●○○○○

抽取时间：5~6分钟



小知识

无论是汤色、香气还是味道都适合在直接饮用时细细品味。如果想充分体味它那细腻的香气，最好佐以不太甜的点心。

这款红茶最大的特点就是它优雅圆润的口感，让人联想到满是落叶的森林，可以感受到它醇厚的滋味、悠闲的风情。其味道平和，非常适宜饮用。



印度
尼西亚

印度尼西亚

爪哇

Java

爪哇

味道清爽、口感温和的印度尼西亚红茶

印度尼西亚的爪哇岛西部种植的爪哇红茶拥有类似于斯里兰卡红茶的温和口感。一座座茶园零星点缀在海拔1500米以上的高原和山间的斜坡上，这里与斯里兰卡的地形极其相似，红茶的味道也很相似。

印度尼西亚红茶历史悠久，从1690年开始对印度尼西亚进行殖民统治的荷兰人就已经尝试着在这里种植红茶。19世纪70年代，荷兰人把阿萨姆红茶的种子带到了印度尼西亚，并开始大范围种植。印度尼西亚在第二次世界大战中被日本统治，优先种植棉花。战后又发生了对荷兰的独立战争。由于独立后的内乱，没能及时恢复茶园生产，在经历了这一问题之后，印度尼西亚的红茶产业才得以顺利发展。1933年缔结国际茶协议的时候，印度尼西亚已经成为仅次于印度、斯里兰卡的第三大茶叶输出国。印度尼西亚一年四季都是茶叶的收获季，其中以5—11月的旱季收获的茶叶品质最好。

Java Prima

爪哇第一红茶

具有清爽的柑橘芳香



原产地：印度尼西亚

采摘季节：8月

等级：BOP

汤色：○○●○○○

抽取时间：3分钟



小知识

爪哇红茶味道不是很强劲，适合制作混合茶。不过还是直接饮用或者是制成冰红茶更能够享受到它原来的味道。

汤色清澈亮丽，涩味小，清爽的芳香让人自然联想到柑橘，是一款浓缩了爪哇红茶精华的红茶，品质优良。入口清淡，饮用之后，残留在口中的清淡味道依然恰到好处。

Java

爪哇红茶

味道和香气较淡，易于饮用

原产地：印度尼西亚

采摘季节：8月

等级：BOP

汤色：○○●○○○

抽取时间：3分钟



小知识

清淡的触感，适合与任何食品搭配。也可以用来制作奶茶或者是调饮茶。直接饮用时可以佐以甜品，而闷泡的时间越久口感越浓厚且越可口。

散发着清爽的味道和香气，是一款非常容易饮用的红茶。而且它的使用范围非常广，对调饮材料的要求并不苛刻。既可以作为配餐饮品，又可以作为饮茶单品。既可以制成混合茶，又可以做成香草茶或者是果茶，是一款变换丰富的红茶。



肯尼亚

Kenya

肯尼亚

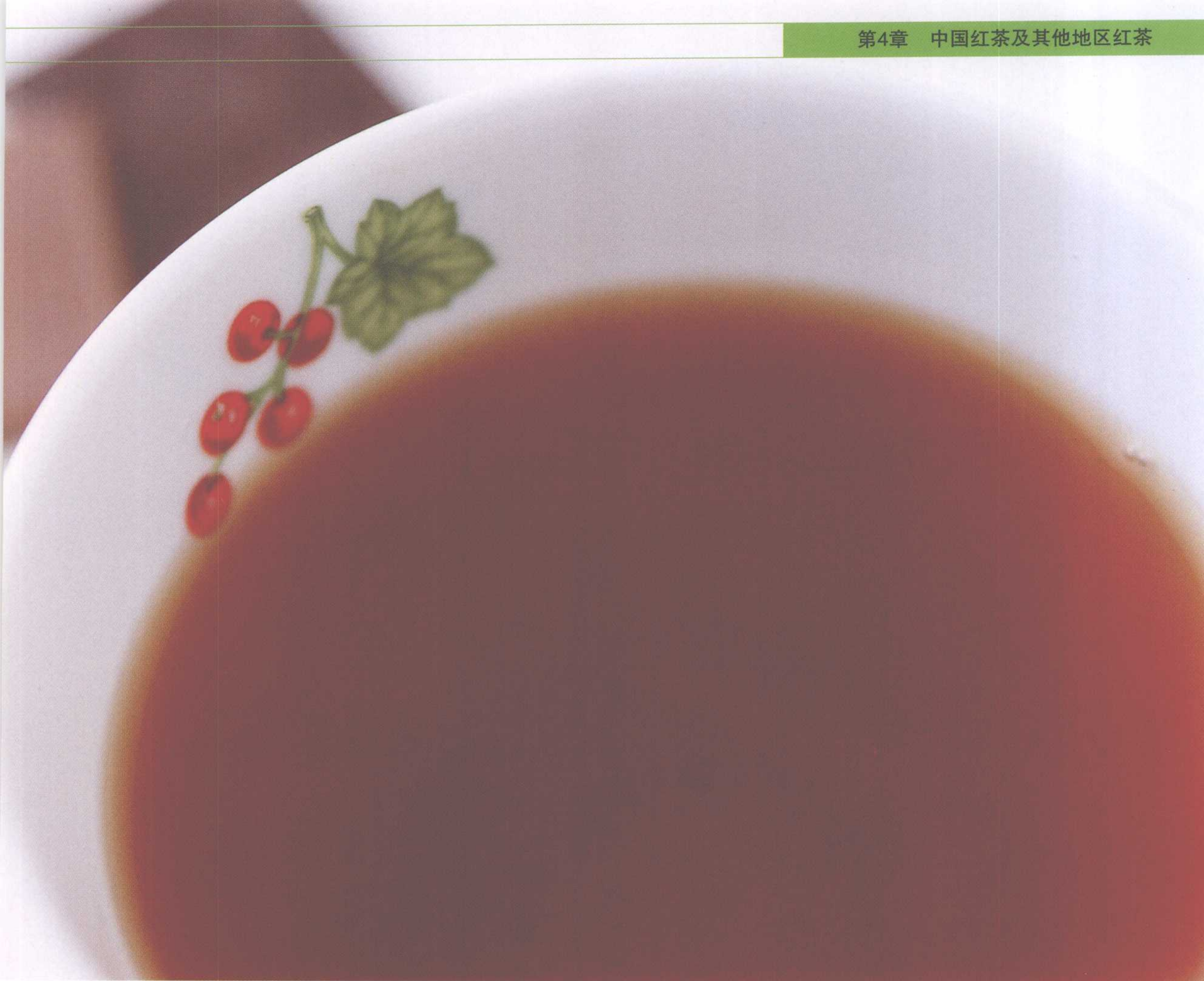


清爽适合饮用的非洲红茶，人气迅速蹿升

肯尼亚幅原辽阔，位于非洲东部赤道正下方。肯尼亚在1903年就已从印度引进阿萨姆红茶茶种进行种植，但肯尼亚真正的红茶种植与制作则是在1963年从英联邦独立以后才开始的，并在国内大规模种植与生产。时至今日，肯尼亚已经一跃成为红茶生产大国，成为继印度、斯里兰卡之后世界第三大红茶生产国，今后它的红茶产量还将进一步提高。

肯尼亚真正的红茶生产历史仅有40年，之所以能够取得如此迅速的发展，是由于其得天独厚的气候条件。肯尼亚的茶园位于海拔1500~2700米的高原地带，属于草原性气候，每年的雨季是3—5月，旱季是6—9月，全年气温稳定。一年四季都可以收获茶叶，茶叶生长速度快，甚至在采摘后的1~2周之后，就又可以采摘新茶。这里红茶的生长速度造就了肯尼亚庞大的产量。肯尼亚红茶口感浓郁，没有特别的个性，十分清爽易于饮用，最佳采摘季是1、2月和7、8月。





Kenya

肯尼亚红茶

可以与任何食物搭配的红茶



原产地：肯尼亚

采摘季节：8月

等级：FTGFOP

汤色：○○○○●

抽取时间：5~6分钟

小知识

变化多样的红茶。可以直接饮用，直接饮用时既可以与甜品搭配，又可以与小点心搭配，也可以与味道坚实的巧克力、汉堡、三明治搭配。

汤色浓重，略带黑色，味道和香气都十分柔和。茶园历史较短，可能是由于肯尼亚的茶树还依然年轻，所以它的味道带着一股蓬勃向上的气势。涩味虽然强劲，但是饮用起来口感十分清爽。这款红茶的味道和香气极具传统红茶的味道，可以进行各种调配，既可以做成奶茶，又可以与水果、香草搭配，甚至可以与酒类搭配。肯尼亚红茶大体上都是CTC制法制成的。

配以美味的甜点，
茶歇时会更加享受

适合与红茶搭配的甜点

人们在饮用红茶的下午茶时间，大都会配以甜点。虽说名字都叫红茶，但是各种红茶的口味也是千变万化，适合搭配的甜点也各不相同。常见的搭配方法分为：香气娇嫩的高级红茶可以搭配简单的西式茶点；味道浓郁的红茶可以与奶油蛋糕等点心搭配；口感爽利、沁人心脾的红茶与三明治、日式油炸煎饼等不带甜味的食物搭配起来最为可口；花香型的红茶适合与大福饼和米粉团等带有豆沙馅的点心一起食用。还有些红茶适合与奶酪和干果搭配。即使是同一个采摘季的红茶，各个厂家的红茶适合搭配的茶点也不尽相同，可以分别品尝一下。这里就简单介绍一下适合与红茶搭配的甜点。



饼干

要说适合与红茶搭配的茶点，当首推饼干和松饼。脆脆的饼干，松散的口感，最适合与红茶搭配，也可以把它们泡在奶茶里食用。



派

派是最适合与红茶搭配的甜点之一。例如苹果派可以用来与味道相同的苹果茶一起食用。它们各自所持的苹果香气相互融合后会使口味更加浓郁。



糕饼

以温和的磅饼蛋糕（Pound cake）为首，烤制的小点心也适合与红茶搭配。可与味道浓厚的红茶或者奶茶一起食用。



奶酪蛋糕

即使都叫做奶酪蛋糕，也分为两大类。夹馅奶酪蛋糕适合与直接饮用茶搭配，而烘烤的维克多式奶酪蛋糕最适合与奶茶搭配。



巧克力

就像饮用白兰地时巧克力是不可或缺的一样，巧克力适合与味道深厚的红茶搭配，与香气芳醇的红茶一起食用也非常可口。

蛋糕

奶油蛋糕、巧克力蛋糕、奶油泡芙等都是传统茶点，适合与香气丰富的直接饮用茶搭配。

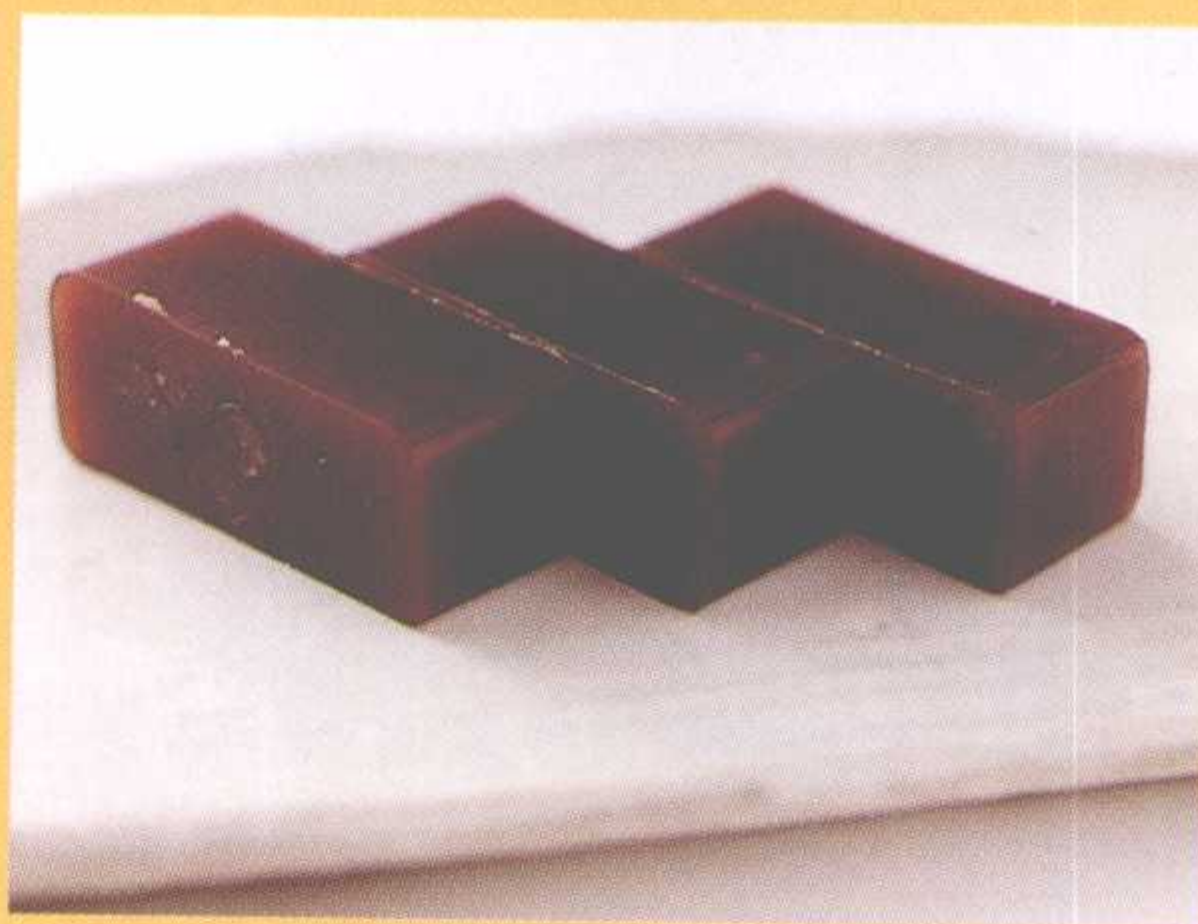




日式点心

高级的日式点心最适合与红茶搭配。抹茶味的点心与红茶搭配会非常美味。

用豆沙制作的点心与红茶搭配也会有出人意料的效果，适合芬芳袭人的红茶。



坚果干果

就像经常用花生配酒精饮品一样，它们也同样适合口感浓郁的红茶，味道可口宜人。



奶酪

本书介绍的茶点当中，可能奶酪是最出乎意料的。最适合与正山小种（P100）这样味道极具个性的红茶搭配。



第5章

世界知名红茶品牌介绍

Catalogue of brand-name tea

红茶的品牌数量众多，
在此选取了36个品牌进行介绍，
请您逐一尝试。



WEDGWOOD

韦奇伍德

知名的高级西式餐具制造商打造的格调高雅的红茶

1759年，被誉为“英国陶瓷之父”的约书亚·韦奇伍德设立了韦奇伍德制瓷厂，现在已经成为英国以及世界范围内具有代表性的高级西式餐具品牌之一。具有独特色泽和牢固强韧性的韦奇伍德产品，在世界范围内获得了极高的评价，并为英国的红茶文化做出了巨大贡献。

韦奇伍德公司自1991年开始销售红茶。它使用精选红茶生产出的20多种红茶，其香气和味道都为上乘之作。同时，韦奇伍德公司还生产与红茶搭配食用的饼干和其他小食品，囊括了红茶世界的全部产品。

推荐产品



适合与红茶搭配的小食品首选饼干。韦奇伍德公司也销售苏格兰饼干和柠檬饼干等食品。



大吉岭声威灵芽

灵芽茶园的次摘红茶。适合直接饮用。



英式早餐茶

具有浓厚的口感以及清淡的涩味，适合制成奶茶饮用。茶如其名，适合在早晨饮用以提神。



韦奇伍德原味

韦奇伍德引以为豪的原味混合茶。使用印度和肯尼亚精选红茶制成，味道口感浓郁，既可直接饮用也可制成奶茶饮用。



天然格雷伯爵茶

带有柠檬香气的红茶中点缀着万寿菊花瓣的奢华红茶。



TWININGS

敦宁

约有300年历史，
英国最古老的红茶品牌

敦宁是英国历史最悠久的红茶品牌。其历史可以追溯到1706年，托马斯·敦宁在伦敦的斯特兰德大道创立了“汤姆的咖啡屋”。当饮用红茶的习惯在英国十分普及以后，又于1717年成立了“金狮”红茶专卖店，并迅速获得了各界的好评，瞬间取得了高人气红茶品牌的地位。

敦宁红茶从维多利亚女王时代起，被历代英王——爱德华七世以及伊丽莎白女王欣赏，堪称皇室御用红茶。在敦宁为数众多的产品当中甚至有以王室成员的名字命名的红茶。敦宁至今仍沿用创业之初的店面，由创立者的直系子孙继承，是英国红茶中的老字号品牌。

推荐产品



优质女士伯爵茶

在伯爵茶中添入了橙子皮、柠檬皮和矢车菊花，散发着清爽的香气和味道，是一款气质高雅的红茶。



女士伯爵茶

这是左图介绍的女士伯爵茶的休闲版——袋泡茶。



薄荷绿茶

在欧洲深受欢迎的薄荷和绿茶的完美组合。适合在餐后和休息时间饮用。



伯爵茶

除了可以做成冰红茶以外，还可以制成加入大量牛奶的皇家奶茶。



大吉岭特别款

选自印度喜马拉雅山麓下的大吉岭红茶。丰富的味道和香气最适合直接饮用。



Nittoh

日东红茶

适合日本人口味的红茶

日本最早的国产红茶品牌。日东红茶的历史始于1927年，1938年在日比谷设立了庭院式茶屋，大大推动了红茶在日本的普及。1982年日东红茶获得世界食品品质评鉴大会金奖。日东红茶以其多年的经验和辉煌的业绩，成为多年来引领日本红茶文化潮流的红茶品牌。

日东公司选用的红茶都是从斯里兰卡、印度、肯尼亚等地直接进口，并由专业品茶师品鉴、混配。日东红茶在制作的过程中时刻考虑到日本当地人的口味，诸如：很多人喜欢直接饮用、喜欢涩味比较淡的红茶等，坚持为客人提供美味的红茶。

推荐产品



芳香屋香草茶 美丽野蔷薇果

高人气的香草茶，可以轻松享用野蔷薇果香草茶的袋泡茶。它的酸味给人清爽感，且颜色艳丽。



大吉岭正茶

香气馥郁、味道丰富的大吉岭红茶。虽然是袋泡茶，但其味道决不逊色于叶状红茶。



苹果茶

丰润的苹果香给人以清爽感觉。这是一款充满果汁口感的风味茶。



每日俱乐部

日东红茶的代表产品原味混合茶。它的美味即使每日饮用也不会厌倦，无论是做成直接饮用茶还是奶茶都十分可口。



口感浓郁的红茶

味道浓厚的阿萨姆混合茶。适合用来制作奶茶。



Fauchon

馥颂

让人引以为豪的高品质红茶

馥颂作为巴黎的知名高级食品公司而闻名于世。馥颂的口号是“只要是美味食品都可以在馥颂买到”，馥颂的商品包括了来自世界各地的、连美食家们都会点头称赞的美味食品。

馥颂的红茶产品种类也十分丰富，其风味茶深受好评，尤其是苹果茶人气极旺。这款苹果茶是馥颂制作得最早的风味茶，选用了高品质的茶叶，刚一上市就备受好评，成为主打产品。这种给精选红茶增加了香味的风味茶，能让人感受到深刻的季节感，是馈赠亲友的佳品。

推荐产品



伯爵茶

袋泡伯爵茶。虽然是袋泡茶，但是口感依然丰富。



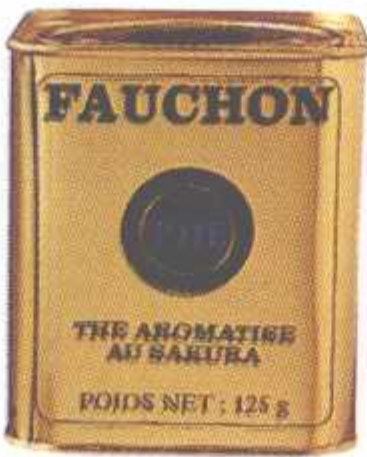
苹果茶

在口感浓郁的斯里兰卡红茶里加入了酸甜的苹果味道。以其丰富的香气以及清淡的味道吸引了众多红茶爱好者。



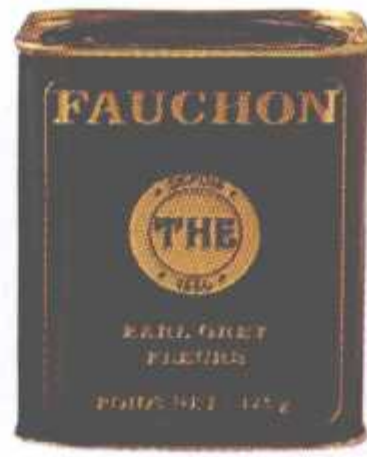
大吉岭

在严格的品质管理下精心制造的高级红茶。它优良的麝香葡萄风味让人身心放松。



樱花茶

香气朦胧，是樱花茶当中的上品。这款樱花茶是专门面向日本市场出售的。它大众化的口感以及柔和的甘甜，让人感觉到春天的气息。



花香型伯爵茶

这是一款以中国红茶为基础制成的洋溢着东方情调的伯爵茶。散发着馥郁的花香。



Fortnum & Mason

福特纳姆·玛森

英国王室御用红茶，品质极佳

位于英国伦敦的皮卡迪里大街的福特纳姆·玛森是世界知名的高级食品店，由威廉姆·福特纳姆和休·玛森于1707年创建。福特纳姆·玛森自维多利亚女王时代就成为王室御用红茶，并逐渐成为上流社会人士钟爱的红茶品牌。

在数量众多的红茶品牌中，福特纳姆·玛森红茶绝对属于一流产品。福特纳姆·玛森也被称为是极致主义的代表，在制作的过程中甚至会考虑到所有材料的产地，以将各种材料的味道发挥到极致，这种专业的态度深深地赢得了顾客的信赖，并以其传统英式红茶的特点和香气丰富的风味茶而大受欢迎。

推荐产品



斯里兰卡橙白毫

以斯里兰卡红茶制成的混合茶。口感清爽，十分容易饮用。除了可以直接饮用之外，还可以制成奶茶和香草茶，都十分可口。



古典伯爵茶

这是一款散发着丰富的柑橘和佛手柑香气的红茶。使用中国红茶和斯里兰卡红茶。



皇家混合茶

印度红茶的浓郁口感与斯里兰卡红茶的强劲味道完美地融合在一起。让人感受到传统英国氛围的极品红茶，是一款非常爽口的红茶。



阿萨姆TGFOP

让人联想到蜂蜜的甘甜，淡淡的香气氤氲开来，口感浓郁。它的涩味恰到好处，口感平易，是一款任何人都会喜欢的红茶。



大吉岭BOP

这是一款涩味与口感都十分浓郁的红茶。可以让人感受到麝香葡萄味道，也适合冲泡成奶茶饮用。

Brooke Bond

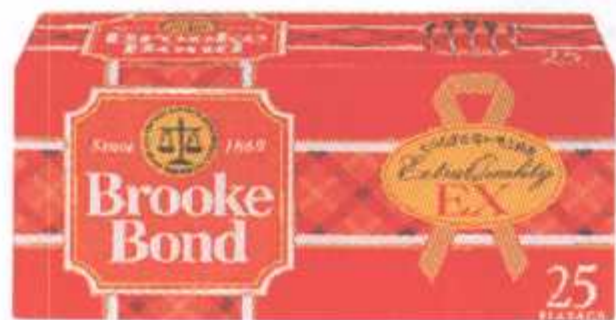
布洛克邦德

每日饮用带给你愉快心情，价格适中，品质稳定

1869年，阿瑟·布洛克在英国曼彻斯特成立了布洛克邦德公司。在布洛克邦德成立之前，红茶的价格是根据当日红茶的品质而变化的，而布洛克邦德通过红茶混配工艺保证了红茶品质和价格的稳定。布洛克邦德的红茶立刻受到了好评，博得了人们的喜爱。现在，得益于其适中的价格，在世界各国都占有很高的市场份额。



推荐产品



布洛克邦德袋泡茶
可以通过袋泡茶轻松地享受到浓郁的口感和味道。每日饮用也不会厌烦，是传统的美味红茶。



酒店混合奶茶
适合制成奶茶的味道浓厚的红茶。它浓郁的口感最适合与牛奶搭配，足以满足顾客的口感需求。



酒店混合伯爵茶
这是一款带有佛手柑香气的洋溢着清凉感的红茶。当然也可以做成冰红茶饮用。



酒店混合斯里兰卡红茶
在家也可以享受到与酒店红茶相同味道的系列红茶产品。斯里兰卡红茶的特点是有着奢华的香气和涩味，口感平衡。



酒店混合大吉岭红茶
这款红茶中具有素有“红茶中的香槟”之称的大吉岭红茶所特有的优雅与香气，留给人非常柔和的印象。



Mariage Frères

马瑞格·佛芮勒斯

洋溢着时尚氛围的法式红茶专卖店

马瑞格·佛芮勒斯是法国最古老的红茶专卖店，1854年由马瑞格·佛芮勒斯兄弟创办。马瑞格·佛芮勒斯家族曾作为路易王朝的使节出访东方，是法国贸易的奠基人。也是在这一时期内，马瑞格·佛芮勒斯家族汲取并积累了红茶的知识以及对红茶的深刻认识。

马瑞格·佛芮勒斯红茶的特点之一就是红茶品种十分丰富，从世界35个国家精选出大约500种红茶，甚至还有其他红茶店内难以见到的泰国和缅甸红茶，仅是马瑞格·佛芮勒斯的风味茶就有150种以上。如果在马瑞格·佛芮勒斯专卖店选购红茶，店员会非常热心地予以介绍，即使是初次接触红茶的人也会觉得很安心。在马瑞格·佛芮勒斯里可以有足够的时间认真地选购自己喜欢的红茶。除了论重称卖红茶以外，还出售马瑞格·佛芮勒斯自己设计、生产的红茶器具。

推荐产品



薄呢棉袋泡茶

使用薄呢棉将红茶精心地包裹起来。共有23种袋泡茶，其中包括非常受欢迎的马可·波罗和伯爵茶。



珍品红茶

马瑞格·佛芮勒斯为您特意奉献的打着“珍品”字样的罕见的名贵红茶。除了高品质的大吉岭红茶以外，还有白茶和绿茶。



马可·波罗

马瑞格·佛芮勒斯正是以这款红茶闻名于世。其和谐的果香与花香造就了这款精美的风味茶，时至今日仍深受人们的喜爱。



套装礼盒

极好的馈赠佳品。礼盒有很多种组合，最常见的是左图这种50克装的斯里兰卡努瓦拉埃利亚和马可·波罗红茶外带茶滤的组合。



幸运数字红茶

以散发着中国西藏和其他地区的水果以及鲜花香气而闻名的“918”号红茶和散发着茉莉花、橙子味道的富有东方神韵的“922”号红茶的组合。



Lipton

立顿红茶

因其平易、和谐的味道成为世界最畅销的红茶

立顿红茶的创始者汤玛士·立顿最早在1889年于苏格兰的格拉斯哥经营食品店，并销售红茶。第二年，立顿远赴斯里兰卡，开始经营茶园。他聘请了优秀的混配师，结合当地的水质生产出了品质稳定的混配茶，并低价出售，配以“从茶园直接送到你的茶壶里”的口号，使其迅速在世界范围内获得了成功。

1907年开始上市的黄罐立顿，是世界上最畅销的红茶。现在虽然变成了“黄标”，但仍作为立顿的主打产品深受顾客们的喜爱。

推荐产品



斯里兰卡特别款

将高品质的红茶与优良的水质相结合，特意混配出来的立顿特别款。汤色明亮清澄并富含娇嫩的花香。



大吉岭袋泡茶

可以通过袋泡茶来轻松地品味香气和味道都十分娇嫩的大吉岭红茶。



伯爵茶

可以通过袋泡茶来轻松品味风味茶的代表——伯爵茶。散发着佛手柑清爽的香气。



黄标

几乎就是立顿的代名词。茶包特意设计成了金字塔的形状，红茶有在茶包内充分活动的空间，因此可以最大限度地提取出红茶的美味。



汤玛士·立顿

使用了高级的花香型橙白毫。带有金黄色新芽的红茶，散发着优雅、宜人的气息。



I' EPICIER

绿碧茶苑

种类丰富，富有季节感

绿碧茶苑出售以印度和斯里兰卡红茶为主，以及日本绿茶和中国乌龙茶等世界各地知名茶叶。产品种类超过200种，销售时详细地区分出了产地、采摘季。在自属的高品质管理的制茶厂内将各个季节直接从茶园运来的红茶进行加工。整个制作过程非常精心，特别注重保持红茶的新鲜度。

它因种类繁多的混合茶和风味茶而备受关注。专卖店的红茶产品中有延承了欧洲传统味道的经典混合茶，有伯爵茶这样的标准风味茶等，也有黑加仑红茶、芒果红茶这样季节感极强、味道很个性的红茶。面对让人眼花缭乱的红茶品种，顾客可以充分体味选择的乐趣。

推荐产品



藤蔓之香

由日本茶和中国茶制成，是一款从绿碧茶苑中选出的红茶和日本茶混配出来的味道独特的茶叶。



白桃乌龙极品

在乌龙茶中添入了白桃的香气，即用中国茶制成的风味茶。它淡淡的甘甜越发凸显出乌龙茶的浓郁口感。



大吉岭干城章嘉

采用干城章嘉峰的大吉岭地区的初摘红茶混配而成的混合茶。舒爽的涩味以及水果的香气让这款红茶的口感非常清爽。



梦

散发着香草的气息，味道甘甜柔和。加入水果和玫瑰进行混配后，可以感受到这款风味茶的清爽味道。



Leafull

利福乐

精选的大吉岭红茶吸引了众多的红茶爱好者

利福乐红茶专卖店自1988年成立以来，一直以最佳采摘季的大吉岭红茶为主并销售各个茶园的高品质红茶。利福乐红茶专卖店的名字当中也含有各种各样美味红茶的意思。店主专门远赴印度、尼泊尔，通过与茶园主的不断沟通和认真地品茶，精选出了品质优良的红茶，就连当地的红茶专家也给予很高的评价。

利福乐红茶一直作为一流饭店和宾馆的专用红茶，长期以来受到广泛的支持。也有很多人将其作为馈赠亲友的礼品。另外，利福乐红茶中可以直接饮用和混配的香草茶有30种以上，所有的茶叶都是现称现卖。

推荐产品



大吉岭

利福乐罐装茶以优良品质以及繁多的种类备受好评。红茶种类不同，价格也不相同。客户可以结合味道和价格选择自己喜爱的红茶。



玛格丽特的希望

在味道娇嫩的大吉岭红茶中，玛格丽特的希望茶园出产的红茶是最有格调的红茶。可以用袋泡茶来轻松地享受它的美味。



香格里拉

尼泊尔产的贵重红茶。味道与其产地不远处的大吉岭红茶非常相似，散发着朴素清纯的味道。



阿萨姆

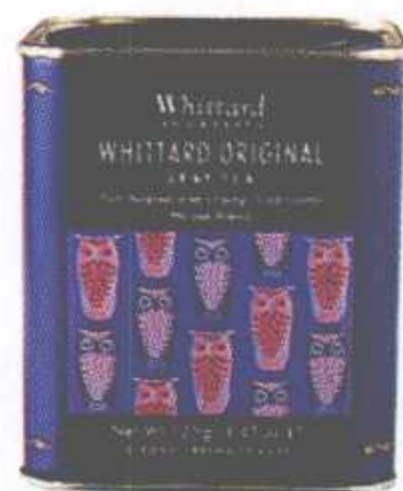
阿萨姆红茶的适用范围很广，既可以制成奶茶也可以制成调饮茶。通过袋泡茶就可以品味到它的滋味。



阿萨姆

印度的另一种代表性红茶，阿萨姆红茶。其香气甘甜、口感深厚、味道强劲，最适合制成奶茶或印度奶茶。

推荐产品



维达德原味

维达德原味红茶带有浓郁的口感和强烈的涩味。最适合在起床后饮用，与直接饮用相比更适合制成奶茶饮用。



阿萨姆

这款红茶入口圆润却口感浓郁，鲜花般的香气给人以柔和的印象。也可以制成调饮茶饮用。



芒果印第加

维达德最得意的风味茶之一。散发着成熟的芒果般的甘甜香气，洋溢着百分之百的热带风情。

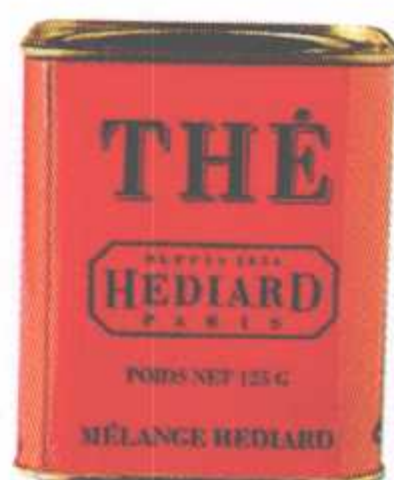
Whittard of Chelsea

维达德切尔西

可爱的包装，在英国颇受欢迎的茶叶专卖店

1886年，沃尔特·维达德在英国切尔西创办的红茶屋，现在已在英国拥有约100家分店。维达德以“提供最好的红茶”为宗旨，从指定茶园直接采购红茶，竭尽全力地减少混配，销售尽量保持红茶原味的产品。另外，为了保持红茶品质，至今仍保持着手工装罐的传统。红茶外包装的设计也大多十分可爱，作为礼品送给亲友十分受欢迎。

推荐产品



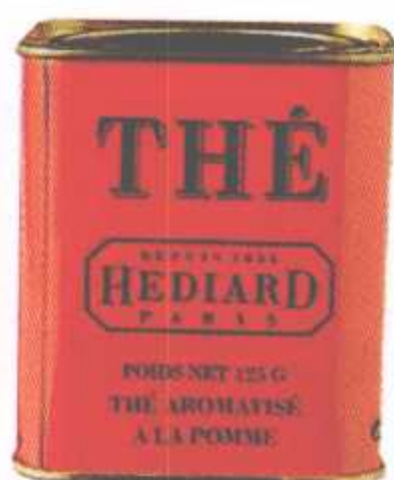
艾迪雅混合茶

散发着香气的一款红茶。加入了佛手柑、橙子、柠檬三种柑橘类的水果，味道非常独特。



伯爵茶

有着传统优雅气息的红茶。以中国知名的高级茶叶——白茶为基础，添加了佛手柑的香气。



苹果茶

散发着香醇酸甜苹果味的红茶。口感浓郁，味道均衡，吸引了众多红茶爱好者。

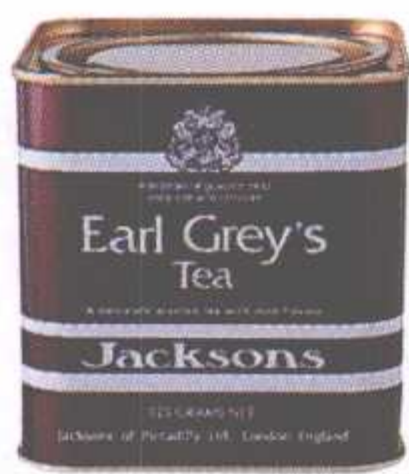
Hediard

艾迪雅

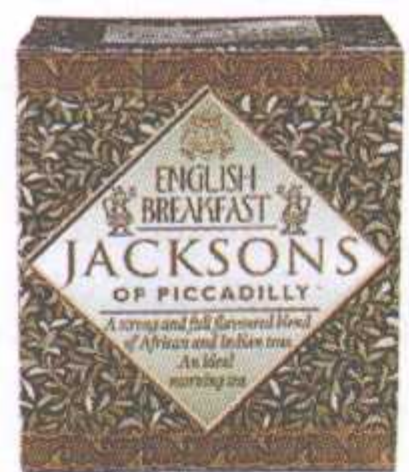
红色包装给人以深刻印象，是一款法国高级红茶

1854年，费尔迪南·艾迪雅在巴黎的马德莲（Madeleine）广场成立了一家出售世界各国水果和红茶以及调味品的食品店“艾迪雅”。深受巴黎的名流和社交界人士喜爱，作为唯一的食品店入选到由法国一流名店构成的“科尔贝尔委员会（法国精品店委员会）”。艾迪雅经营的红茶约有100多种，多是由继承精良混配技术的知名混配师混配出的高品质红茶。

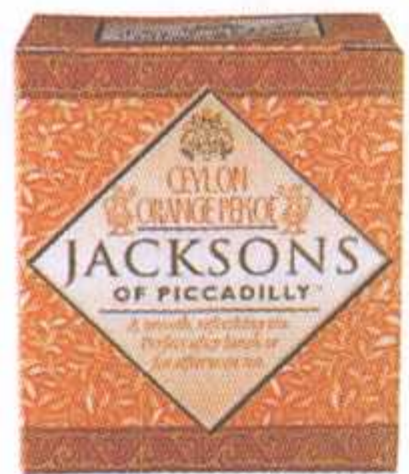
推荐产品



伯爵茶
杰克森是伯爵茶的鼻祖。由技艺熟练的混茶师混配而成，有着醇厚的东方气息。



英国早茶
英国传统的混合茶，采用印度和斯里兰卡的茶叶制成。红茶汤色和味道浓厚，最适合制成奶茶。



斯里兰卡橙白毫
使用斯里兰卡红茶，特点是散发着独特的清爽香气，汤色清澈、明亮。既可直接饮用也可制成柠檬茶饮用。

Jacksons

杰克森

味道芳香的混合茶，正宗伯爵茶的起源地

杰克森因其发明了伯爵茶而举世闻名。1830年，英国使节从中国带回了香气袭人的芳香茶叶并进献给格雷伯爵。此后，与格雷伯爵共同经营的杰克森茶屋在红茶中加入了佛手柑，成功再现了其诱人的香气。因此这款茶叶就命名为伯爵茶。现在一说起伯爵茶，人们还是会首先联想到杰克森茶屋。另外，它的混合茶也受到了很高的评价。

推荐产品



超级特选大吉岭
独特的口感和香气，与清爽的味道完美地结合在一起。红茶出自位于大吉岭地区西部的柑橘谷茶园。



超级特选阿萨姆红茶
它的特点是散发着甘甜的香气且味道圆润。出自位于印度缙卜卡尔近郊的丁格帕尼茶园。



超级特选尼尔吉里红茶
这款红茶的故乡在印度南部。入口清爽，香气清新，是一款极易饮用的红茶。

Shinjuku Takano India Tea Center

新宿高野印度茶中心

政府承认的印度茶专卖店

新宿高野作为水果专卖店十分知名。这里特设的红茶专柜，因受到印度贸易部红茶局认可而受到欢迎。除了指定茶园的红茶以外，还集中了各个最佳采摘季采摘的红茶。这里的红茶混有很多被称为“Tip”的黄色心芽，证明这是从印度直接进口的高级红茶。本店还有印度红茶专业人员专门就红茶的冲泡方法以及饮用方法进行讲解。

推荐产品



水果园

红茶散发着圆润的酸味和丰富的香气。使用苹果、柑橘、木槿花或者向日葵的花朵，将水果和鲜花的精华紧密地融合在一起。



热带梦想

由玫瑰的果实和木槿、葡萄干制成的水果茶。清爽的酸味以及鲜亮的赤红汤水也可以用来制作鸡尾酒。



芒果果粒茶

加入了芒果、菠萝、金盏花的红茶，味道酸甜，是一款很有个性的风味茶。

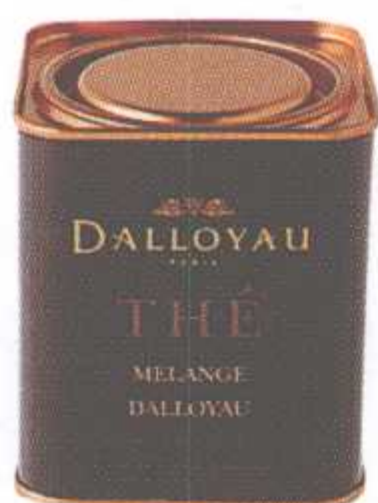
Dallmayr

达乐麦耶

以水果茶而深得好评的德国老字号品牌

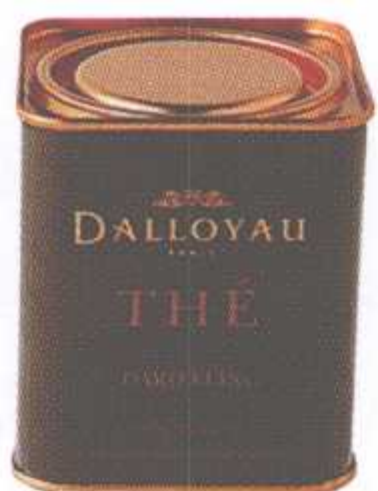
18世纪初成立于德国慕尼黑的被誉为是“味觉殿堂”的达乐麦耶拥有悠久的历史 and 传统。它的混合茶根据不同的红茶采用不同的发酵方法，制作工艺极其精细。另外，它的水果茶因其美味而受到好评。不使用茶叶混配，而是采用独特的技法将干燥而成的柑橘和向日葵花进行混配。娴熟的混配技术加上严格的茶叶鉴定最终造就了水果茶馥郁的芳香，称得上是个中极品。

推荐产品



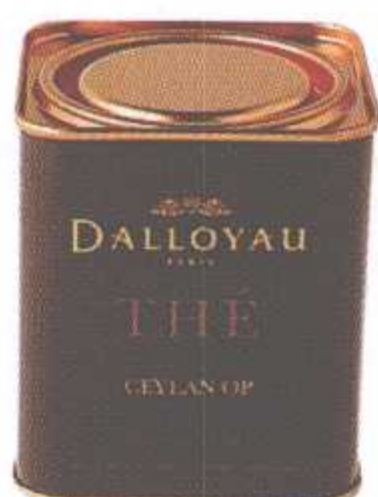
达洛瓦伏混合茶

散发着柠檬和柑橘香气的混合茶。使用印度和斯里兰卡红茶。



大吉岭

使用采摘自喜马拉雅高原的高级红茶制成。特点是带有娇嫩的味道以及让人联想到杏仁的香气。



斯里兰卡OP

柔和清爽的味道，最适合直接饮用。沉着稳重的香气可以让人放松身心。

Dalloyau

达洛瓦伏

散发着芳醇香气的红茶

达洛瓦伏是销售法国点心和高级家常菜的老字号，成立于1802年拿破仑帝国时期。一直以来受到法国总统官邸以及各界知名人士的喜爱。以“食品王国的高级店”为口号，其宗旨也反映在它的红茶产品当中。产品种类不多，主要供应带有苹果香气的斯里兰卡红茶等适合直接饮用的红茶。

推荐产品



红苹果茶

向精心选出的红茶中加入德国北部红苹果的奢侈风味茶。



蓝莓

在茶叶中加入干燥的蓝莓果实，具有明目效果。



甜蜜樱花茶

加入樱花精华素的红茶。这款散发着樱花香气的红茶最适合在庆典时饮用，或者是作为土特产送给海外的友人。

Tea Boutique

茶叶精品屋

具有极高人气的风味茶

19世纪80年代，茶叶精品屋在德国北部的不来梅创建，销售世界各国的高级红茶、香草、调料品。这里调制的风味茶在当时的社交界和上流社会当中深受欢迎，现在也是欧洲有名的综合红茶商社。

推荐产品



金佰莱

以店名命名的招牌产品。带有花香般的甘甜香气，汤色亮丽动人，橘黄中略带微红。味道温和，容易饮用。



乌瓦

口感浓郁，味道清新，最适合制成奶茶饮用。有类似于水果般的甘甜，给人以亲近感。



努瓦拉埃利亚

独特娇嫩的香气给人以清爽的感觉。味道中带有刺激的涩味，口感舒适宜人。

Dimbula

金佰莱

具有美丽汤色和丰富香气的斯里兰卡红茶

由日本的红茶研究家、评论家矶渊猛创建的红茶专卖店。1979年，以“让人们享用到深受阳光和雨露滋润的斯里兰卡红茶”为宗旨而成立了金佰莱红茶专卖店。金佰莱店位于斯里兰卡海拔1830米的斯里兰卡高原。这里的红茶都散发着玫瑰的香气，口感浓郁、汤色亮丽。每年要从当地指定茶园中采摘3~4次新鲜茶叶，其新鲜的味道令人不禁点头称赞。

推荐产品



哈罗斯混合茶No.14

采用大吉岭、斯里兰卡等4种红茶混配而成的红茶，是哈罗斯的主打产品之一，会让你百饮不厌。



哈罗斯混合茶49

1999年发行的纪念开业150周年的纪念红茶。由印度产的5种茶叶混配而成，散发着清爽的香气和涩味。



纯大吉岭咪姆红茶

散发的气息让人一闻便知是一款高级红茶。熟透的水果般的香气和宜人的涩味恰到好处地调和在一起。

Harrods

哈罗斯

知名百货店制作的红茶，被誉为“梦幻般的美味”

世界知名高级百货店之一的哈罗斯百货店，是从一个小食品店发展而来的。1849年创立之初，红茶刚刚由只有上流社会人士才有资格享用的贵重品，转变成普通百姓也可以享用的饮品。被誉为“梦幻般的美味”的哈罗斯红茶现在也依然保留着当年的品质。哈罗斯的红茶茶叶都是从世界一流茶园购入的，特别是哈罗斯没有经过混配的花园茶获得了很高的评价。

推荐产品



蝶与兰

仅用素有“红茶中的香槟”之称的最优良的大吉岭红茶进行混配，是一款气味高雅的红茶。



樱草

散发着斯里兰卡红茶特有的圆润风味和香气。专门使用斯里兰卡高地上孕育的高级红茶进行混配。



梦幻曲

带有浓郁汤色以及高雅涩味的阿萨姆红茶。以最佳采摘季内采摘的红茶为主混配出的名茶。

Melrose's

密柔斯

拥有历史悠久的正统红茶的味道

1812年成立于苏格兰爱丁堡。1834年，密柔斯包下了名为“红茶帆船”的快速帆船，用于专门从中国进口红茶。三年后，所出售的红茶被英国维多利亚女王下令作为皇室御用红茶，成为实至名归的高级红茶。现在的密柔斯红茶依然带有它当年高雅馥郁的香气。精美的茶罐还可作为收藏品，深受人们喜爱。

推荐产品



大吉岭

口感浓郁，拥有大吉岭特有的麝香葡萄风味的红茶。既可直接饮用也可制成奶茶或冰红茶。



阿萨姆

带有阿萨姆红茶所特有的味道，可以让人充分感受到它切实的甘甜以及烟熏般的香气，味道浓厚。最适合用来制作奶茶。



苹果风味茶

高品质的斯里兰卡红茶，散发着苹果清爽酸甜的香气。

La Tour d' Argent

银塔餐厅

法国高级餐厅的高雅味道

作为法国老字号的高级餐厅而闻名于世的银塔餐厅成立于1582年。位于巴黎塞纳河畔巴黎圣母院对面，成立之初是一家小餐馆。银塔餐厅具有400年以上的历史，可以说在法国的饮食文化中有着重大影响。具有这样悠久历史和传统的银塔餐厅制作的红茶兼具着优雅的香气和宜人的味道。

推荐产品



忧郁伦敦

以最高级的云南红茶为基础制成的伯爵茶。香气扑鼻、口感温润。



泰米

泰米实际上是比较大吉岭的红茶产地——锡金的一个茶园的名字。这款茶散发着清爽的花香。



蓝色山峦

由矢车菊、薰衣草、草莓、蜂蜜混合制成的风味茶。淡淡的香气中散发着甘甜的味道，给人以温柔的感觉。

Le Palais des Thés

桃花源茶坊

集中了从世界各地精选的高级红茶

由法国巴黎红茶专家和爱好者集资设立的红茶店，成立于1987年。它是红茶品牌世界中的新成员，集中了从世界各地精选的高级红茶，深得红茶爱好者的信任。桃花源茶坊销售的红茶大约有170种，尤其是加入花香和水果香制成的风味茶种类十分丰富。除了标准品以外，还有很多红茶和绿茶混配而成的新型混合茶，备受瞩目。

推荐产品



维多利亚混合茶

这款风味茶在精选的茶叶中加入焦糖和草莓香型精华素，是一款在轻松的下午茶时间饮用的红茶。



焦糖红茶

在数量众多的罗列兹风味茶中，是非常受欢迎的一款红茶，散发着甜美的焦糖香气。



喜庆茶包 爱之茶

可以通过袋泡茶轻松享受到柔和的香气。这样可爱的包装可以用来当做礼品馈赠友人。

LAWLEYS TEA

罗列兹红茶

为你打造宽松的饮茶时间

罗列兹红茶的理念就是“打造宽松的饮茶时间”，给客人们提供不同时间、心情以及生活场景下的红茶享用方法。红茶都是直接从产地进口。因为产品品种丰富，一定会有一款您所中意的红茶。另外，罗列兹还出售茶具以及茶点，可以在这里全方位享受红茶产品的雅致乐趣。

推荐产品



原味混合茶

将印度两大红茶——香气丰富的大吉岭红茶和味道深长的阿萨姆红茶巧妙地结合在一起的混合茶。气味香醇、味道深长。

Royal Doulton

皇家道尔顿

非常重视味道、香气以及感觉

皇家道尔顿素有“英国瓷器之父”之称，成立于1815年，最早被英国爱德华七世下令作为皇家御用瓷器。从1992年开始出售红茶，虽然历史尚浅，但是非常重视味道、香气以及感觉，专门为顾客提供高档红茶，同时出售正宗的英国红茶。皇家道尔顿通过其生产的传统茶具与红茶为顾客打造出了一个完美的红茶世界。

推荐产品



黄金快船
以肯尼亚红茶为基础制成的高级非洲混合茶。具有温润的甘甜、清爽的风味、纯金黄色的亮丽汤色。



爱尔兰下午茶
最适合在下午茶时间享用。使用色泽鲜艳的肯尼亚红茶和口感浓郁的阿萨姆红茶混配而成。



伯爵茶
无论热饮还是制成冰红茶都十分可口。带有山间清爽的风味，让人身心放松。

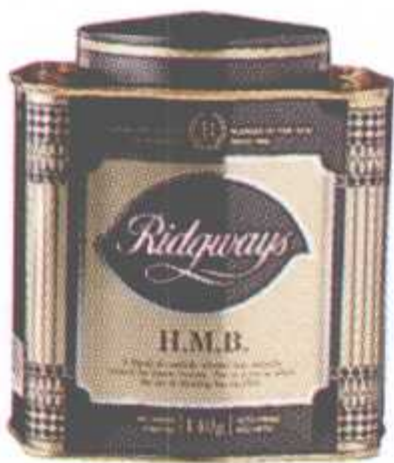
Bewley's

碧莱红茶

专业鉴别师逐一鉴别过的爱尔兰红茶

这是一个诞生在人均红茶消费量世界第一的爱尔兰的红茶品牌。1840年创立以来，以其悠久的传统方法生产出的茶叶，加之高超的甄选技术和混配技术打造出高级红茶。这些红茶由专门的红茶鉴别师缜密地逐一鉴别，其美味令人惊叹。

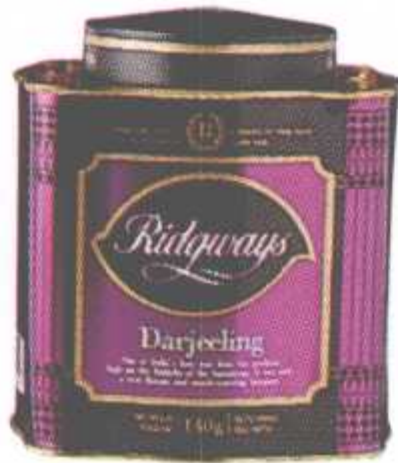
推荐产品



H.M.B混合茶
进献给维多利亚女皇的利吉威红茶。用大吉岭、阿萨姆、斯里兰卡红茶混配而成，香气高雅、口感浓郁。



S.B.J.奶茶
特制的混合茶。不妨将奶茶注满马克杯尽情享用。



大吉岭红茶
使用大吉岭次摘茶。可以充分感受到类似于麝香葡萄的芳醇香气。

Ridgways

利吉威红茶

长期畅销的英国皇室御用品牌红茶

利吉威红茶以其混合茶而闻名。在红茶价格及品质都很不稳定的19世纪初，利吉威的创立者汤玛士·利吉威运用混合调制技术生产出了高品质、低价位的红茶，挑战知名红茶品牌获得成功之后备受世人瞩目。利吉威创立以后不断推出新的红茶品牌，在1886年成为英国皇室御用产品。当时进献给英王的H.M.B混合茶至今仍十分受欢迎。

推荐产品



英式早茶

由中国的祁门红茶和印度茶叶混配而成的混合茶。当把牛奶注入祁门红茶时，散发出的香气会让人情不自禁地联想到吐司，因此取名“英式早茶”。



焦糖红茶

在斯里兰卡红茶中加入了焦糖的香味。甘甜的香气以及浓郁的口感，无论是直接饮用还是制成奶茶都十分可口。



薄荷甘菊茶

洋溢着清凉感的薄荷和甘菊的甘甜结合在一起，散发出和谐的味道。饮用时可以享受到它富有个性的味道。

ITOEN TEA GARDEN

伊藤园茶园

根据红茶特征仔细分类
很容易找到自己中意的一款

以出产日本茶而闻名的伊藤园茶园在2001年成立了出售红茶和中国茶的茶叶专卖店。这是一个将来自世界各地的大约130种茶叶，根据味道、香气以及美味等特点分类进行介绍的综合茶叶专卖店。即使对红茶不是很了解的人也可以在这里找到自己喜欢的红茶。另外，这里的茶叶是以10克为单位销售，即使是新茶或者是珍品也可以轻松购得。

推荐产品



No.18英式早餐茶

最适合早上醒后饮用的红茶。特点是味道浓厚，带有刺激性的涩味。最适合加入大量牛奶制成奶茶。



No.31皇家混合茶

带有优雅香气的红茶。味道温和容易饮用，是任何人都喜欢的一款红茶。



英式早餐茶

可以通过袋泡茶轻松地享用到英式早餐茶的风味，是一款适合每日饮用的红茶。

Kobe Tea

神户红茶

一直引领日本红茶市场的品牌

神户在日本自古以来就是对外开放的港口城市，外国文化最早就是从这里传入日本的。同时，它也是日本红茶消费量最大的城市。在此诞生的神户红茶是日本最早的袋泡红茶，并以其高超工艺和品质奠定了日本红茶行业的地位。每季都从世界红茶产地直接进口当季的高级红茶，结合日本的水质混配成混合茶，无论是初尝者还是精通红茶的人都十分喜欢。

推荐产品



早餐茶
由阿萨姆、尼尔吉里、大吉岭等红茶混配而成的混合茶。可加入牛奶与早点一同食用。



伯爵茶
在中国红茶和斯里兰卡红茶中加入佛手柑的红茶。为了充分享用其独特的香气，建议直接饮用。



四种红色果实红茶
散发着樱桃、草莓、山莓、红醋栗四种果实的清爽香气。使用斯里兰卡和印度红茶制成。

Le Cordon Bleu

法国蓝带

法国知名餐饮学校生产的红茶

成立于1895年的法国蓝带餐饮学校拥有法国最古老的传统，是餐饮学校中的权威。过去是专门教授名门子女法国餐的制作以及用餐礼仪的学校，现在在巴黎、伦敦、东京都设有分校，传授法国的餐饮文化，得到极大的好评。这所学校生产的红茶拥有百余年的历史，有着香气丰富的特点。

推荐产品



典礼
大吉岭和阿萨姆红茶制成的混合茶。混配的比例极佳，属正统派红茶。



艾米提埃
散发着丰富水果香气的一款红茶。带有芳醇的水蜜桃的甘甜，并具有柑橘的清爽口感。最适合在与朋友闲聊的下午茶时间里饮用。



白金台
日本东京白金台店原创的混合茶。以高贵的玫瑰香味演绎出了优雅的气息。

Marina de Bourbon

皇家玛丽娜

弥漫着优雅香气的法国红茶

法国路易王朝时代波旁家族的后裔在1985年成立了茶叶精品屋，从而创立了这个红茶品牌。在法国传统红茶的基础上混配而成的红茶，以其优雅的香气为饮茶者营造出一段安详的下午茶时间。这个品牌共有100多种产品。在这里还可以买到毛里求斯岛以及南非产的平时难以见到的红茶。

推荐产品



安东尼奥·里芬特爵士红茶

以最早在斯里兰卡种植红茶的安东尼奥·里芬特爵士的名字命名的红茶，口感轻快。



标准伯爵茶

在经典配方的基础上制作的伯爵茶。在精选的中国红茶中加入了从柑橘的花中提取出的精油以及佛手柑进行混配。



皇家早餐茶

拥有亮丽的汤色以及浓厚的味道，继承了17世纪英国皇室饮茶传统，是英国人非常喜爱的一款红茶。

The East India Company

东印度公司

再现了17世纪传统混合红茶的风味

伊丽莎白一世女王下令成立的东印度公司，是在17世纪最早将红茶带入英国的红茶公司。在1832年之前，这个公司一直垄断着全世界的红茶市场，之后于1874年正式解散。为了复兴当时的红茶文化，现在的东印度公司在1978年获得许可，可以重新使用当时的徽章、商标和象征物，并且，生产出的红茶的味道成功地再现了17世纪混合茶的风味。外包装上的绘画也体现了该公司的红茶历史和文化。

推荐产品



皇家伦敦

英国人喜爱的混合红茶，风味浓郁、口感丰富，最适合制成奶茶饮用。



英国早餐茶

它爽快刺激的味道最适合早餐时候饮用。适合与吐司果酱搭配，味道浓厚，最适合注入大量牛奶制成奶茶饮用。



大吉岭

富含大吉岭特有麝香葡萄风味的一款红茶。使用了采摘自喜马拉雅高原的高级红茶。

Tetley

狄得利

容易亲近的味道在英国大受欢迎

狄得利作为最早在英国介绍袋泡茶厂家而闻名，它的历史始于1829年创建的狄得利商会。狄得利红茶的茶叶由经验丰富的混配师精心选出，凭借容易让人亲近的可口味道，成为以英国本土为主，在法国、美国都拥有很高人气的红茶品牌。茶罐的形状富有时尚气息，包装设计也非常可爱。

推荐产品



大吉岭
其高雅的气质与娇嫩的香气不愧是“红茶中的香槟”。由高级大吉岭红茶制成。



阿萨姆
带有深厚的口感以及柔和的甘甜香气。涩味恰到好处，可直接饮用也可制成奶茶饮用。



桃子
高级红茶中加入了带有成熟桃子的甘甜以及水果香气，是一款可以让人放松心情红茶。

Royal Copenhagen

皇家哥本哈根

与最高级茶杯相配的高品质红茶

皇家哥本哈根公司成立于1775年，最初是为了生产丹麦王室自用或者馈赠他国的礼品餐具而成立的。后来以“生产出与最高级餐具相匹配食品”为宗旨，成立了皇家哥本哈根茶叶与美食公司。虽然摘自印度和斯里兰卡各个采摘季的红茶味道、颜色、香气都不尽相同，但是无一不是精品。

推荐产品



大吉岭
使用采摘自著名柑橘谷茶园的红茶。清新鲜嫩的香气使人心身放松，适合在特殊的日子饮用。

MINTON

明顿红茶

继承了明顿传统气息的红茶

“MINTON”是1793年托马斯·明顿创立的陶瓷器品牌，其素有“餐桌上的贵妇”之称。明顿生产的瓷器堪称是世界上最精美的。红茶外包装上绘制的哈顿庄园就是明顿红茶的标志。它的设计灵感来自于哈顿庄园历史悠久的挂毯。明顿红茶有着细腻优雅的味道。

推荐产品



下午茶

将阿萨姆浓郁的口感和尼尔吉里红茶的爽快感完美地融合在一起。这款茶是下午茶茶屋代表性的自创混合茶，口感随和舒爽。



大吉岭与茉莉花

淡橙色汤色的个性化红茶。印度产的大吉岭红茶和中国台湾产的茉莉花茶完美地结合在一起。



印度奶茶

深受人们喜爱的印度风格的奶茶。

Afternoon Tea TEAROOM

下午茶茶屋

让下午茶时间变得轻松愉悦

这家茶屋的红茶口感品尝起来十分舒爽，是由专业品茶师混配的自创混合红茶。它柔和的味道有如轻风包裹着您，让您的下午茶时光温和舒适。

推荐产品



超级大吉岭

高级的涩味以及芳醇的麝香葡萄风味完美地融合在一起。格调高雅，味道醇正，最适合直接饮用。



金色阿萨姆

这款红茶口感圆润浓厚，最适合制成奶茶，也适合与牛奶一起饮用。

216 THE STRAND

斯特兰德216号

与英国红茶的香气一起度过一段时尚优美的时光

斯特兰德216号是英国红茶历史中不可不提的“金狮”茶屋的所在地。当时英国禁止女性出入咖啡屋，而斯特兰德216号却是例外，它允许女性出入并买卖茶叶。结果，红茶的人气顷刻间就高涨起来。它的宗旨是“生产出满足所有人口感的最佳红茶”，由茶叶专家精心选制而成。



第 6 章

香草茶

Herb tea

香草茶因其味道清爽芳香，同时还
有益于身体健康而受人瞩目。

本书介绍的全部是极具代表性的香
草茶，请一定要品尝一下。

Rose Pink

粉玫瑰

甘甜优雅的芳香不愧为“花之女王”

学名：Rosa centifoia

所属科：蔷薇科

使用部分：花



● 功效 ●

改善便秘、美容、安神
※可以在入浴时使用。除了红茶以外，也可以放入绿茶或者是酒类里饮用。

说起玫瑰香草茶，红玫瑰最有名，但是最近粉玫瑰的人气也在不断上升。这两种玫瑰香草茶从功效来说没有什么差别，与红玫瑰强烈的玫瑰花香相比，粉玫瑰的味道更加柔和圆润，香气也更优雅。

粉玫瑰有调节内分泌、缓解便秘和美容的功效，特别是有助于女性养颜润肤。在疲劳的时候饮用还有放松身心的作用。当然也可以在入浴的时候放一些。玫瑰花温和的香气会放松你的心情。

有很多人买到了香草却不知道如何使用，粉玫瑰则不同，它不仅可以用来制作香草茶还可以作为芳香剂，在生活中的应用非常广泛。它的香气和味道极其温和，任何人都可以轻松饮用，是馈赠佳品。

它非常适合与红茶搭配，既可以与红茶一起冲泡制成调饮茶，也可以先把红茶冲制成直接饮用茶后再撒上几片粉玫瑰花瓣，都非常可口。另外如果将粉玫瑰和红玫瑰一起使用，会给红茶增添几分异国情调，味道和香气都会变得非常深厚。也建议与绿茶和酒类一起饮用。相信它定会带给你优雅的一刻。



Rose Red

红玫瑰

赏心悦目的香草茶兼具多种功效

学名：Rosa gallica

所属科：蔷薇科

使用部分：花



● 功效 ●

安神、缓解痛经、调整
内分泌、美容

※也可以把它作为入
浴剂、芳香剂、化妆水来
享受它高贵的芬芳。



无论是干燥后的花瓣，还是经过热水冲泡后慢慢舒展开来的花瓣，都散发着美丽动人的红色，仅仅是观望就可以感受到它的优雅。红玫瑰的功效与粉玫瑰相同，也可作为入浴剂或者是芳香剂使用，在日常生活中的应用范围十分广泛。

红玫瑰制成的香草茶，加入热水冲泡后会散发出甘甜高贵的香气。红玫瑰的味道比较清淡，后味简洁清爽，但是与粉玫瑰的温和柔软相比，红玫瑰的玫瑰特质比较强烈，并给人一种比较厚重的感觉。它具有调节内分泌、缓解咽喉疼痛的功效。另外，当你想换一下心情的时候，它可以帮你营造一种轻松愉快的氛围。

Old Rose

老玫瑰

在众多的玫瑰当中药效最出众

学名：Rosa spp

所属科：蔷薇科

使用部分：花



● 功效 ●

收敛、消炎、健体

※用于制作化妆水或者入浴剂。

玫瑰香草茶除了主要使用花朵部分的粉玫瑰、红玫瑰和使用果实部分的野蔷薇果以外，实际上种类相当繁多，其中药效最高的当属这款老玫瑰。它有良好的健体、收敛、消炎之功效，把它做成香草茶饮用，柔和的色泽与香气会让你的内心变得非常平静。

这款香草茶漫溢的芳香气味是玫瑰香草茶所独有的。即使如此，与其他玫瑰香草茶相比，它的芳香并非扑面袭来，而是温柔地氤氲开来。味道不是特别强劲，容易入口，它的余香深长，是一款极易调和的香草茶。



Blue Mallow

紫罗兰

颜色变化丰富美丽，对支气管炎和过敏症状有一定疗效

学名：Malva sylvestris

所属科：葵科

使用部分：花



● 功效 ●

缓解呼吸系统的炎症、
镇静、美容

※可把它的浸出液浸
在湿布上，也可用于制作
料理。

用紫罗兰制成的香草茶呈鲜艳的蓝色，稍微放置一段时间以后色泽呈灰色，如果加入一片柠檬就会染上一层淡粉色，别名“拂晓的香草茶”。这款香草茶的色泽赏心悦目，口感平易，味道和香气不是特别强烈。适合用来做各种各样的调饮茶，尤其适合与红茶调饮。在咖啡馆的红茶单上会经常看到“Blue Tea”，它就是紫罗兰和红茶制成的调饮茶。

用紫罗兰制作香草茶的历史十分悠久，从古罗马时代开始，人们就已经非常喜欢饮用紫罗兰香草茶了。它的叶和茎可以食用，花和根可用来制作香草茶，具有镇痛、消炎之药效。现在，人们发现紫罗兰不仅可以用来抑制鼻腔和咽喉的炎症，还对过敏症状有一定的疗效，也有很多人用它来代替药物服用。如果感冒或者是有痰的时候饮用，可以使症状得到缓解，也适合于吸烟过多的人饮用。如果希望尽快见到疗效，可以把香草茶冲泡得浓一些。

饮用香草茶的时候，如果想加一些甜味，最好加入蜂蜜。香草茶平和的味道配上蜂蜜的圆润甘甜，会带给人一种极其舒适的感觉。建议每日睡前饮用一杯。



加入柠檬后，汤色变成粉红色。



Rose Hip

野蔷薇果

水果般的酸甜口感，富含大量维生素C

学名：Rosa canina

所属科：蔷薇科

使用部分：果实



● 功效 ●

通便、利尿、健体、美容

※不仅可以用来作为饮料，同时还可以用来制作果酱和点心。

野蔷薇果，因其富含维生素C和矿物质，兼具美容效果，近年来深受广大女性的喜爱。野蔷薇果所含的维生素C是柠檬的20倍。众所周知，维生素C具有预防感冒和缓解感冒症状的功效。另外，野蔷薇果还能提高人体对酒精和烟草的免疫能力。

除此以外，它还富含维生素A、维生素B、维生素E，具有很强的滋补健体之功效，可以为孕妇提供充足的营养。因为其利尿作用还可以促进新陈代谢，也经常用于减肥。堪称是女性专用的香草茶。

野蔷薇果有多种食用方法，最常见的还是用来制作香草茶。野蔷薇果虽然有酸味，但是并不是很浓烈。为了充分发挥出它的甘甜，稍微冲泡得浓一些会更可口。如果是在宴会上以野蔷薇果茶待客，为了便于其精华的发挥，可以事先把野蔷薇果绞碎后进行冲泡。如果是直接饮用，一定要闷泡5分钟以上，请在炮制过程中多花一些时间。

将野蔷薇果煮烂后用于制作果酱，或者加到松糕等点心里食用的做法也很流行。

野蔷薇果是蔷薇花开后所结的果实。品种可分为玫瑰果、皱叶蔷薇果等，但是最常用的是犬蔷薇果。



Chamomile

甘菊

给人以亲切感，带有青苹果般的酸甜

学名：Matricaria chamomilla

所属科：菊科

使用部分：花



● 功效 ●

健胃、促进消化、改善寒症、安眠

※经常用来制作肥皂和入浴剂。孕妇慎服。

甘菊的特点是带有青苹果般的甘甜，散发着令人怀念的香气，带给你浸润全身的温暖舒适的感觉。甘菊的名字“Chamomile”在希腊语中有“大地的苹果”的意思。

很久以前欧洲就把甘菊香草茶亲切地称为“母亲的香草茶”“植物医生”。这些称呼并非是无稽之谈。人们认为甘菊有很多功效，譬如促进消化、镇静，还可以用来治疗失眠症和妇科病。另外，建议在感冒、疲劳、心情烦闷、难以入睡、四肢寒冷等身体稍有不适的时候饮用一杯。

就连小孩子也可以饮用甘菊香草茶，加入牛奶做成奶茶也很可口。但是，甘菊有收缩子宫的作用，因此孕妇不可以经常饮用。

甘菊也分为不同品种，最常见的是德国甘菊和罗马甘菊。这两种甘菊看上去没有太大不同，并且都带有苹果般的甘甜，但是如果是准备用来制作香草茶，那么还是推荐使用德国甘菊。德国甘菊味道甘甜、入口柔和，罗马甘菊稍微有一些苦味。在购买的时候请注意品种，根据个人喜好购买。



Peppermint

胡椒薄荷

透着清爽的清凉感，具有很强的提神功效

学名：Mentha piperita

所属科：唇形科

使用部分：叶



● 功效 ●

杀菌、缓解肠胃不适、
促进消化、治疗花粉症
※常用于制作料理和
点心。孕妇和哺乳期妇女
慎饮。

薄荷的人工配种和杂交品种很多。本书中所说的薄荷是荷兰薄荷和水薄荷的杂交品种。在众多的薄荷种类当中胡椒薄荷以其卓越功效而闻名，在欧洲的药用薄荷都是胡椒薄荷。

它的功效究竟如何呢？首推它的提神功效。薄荷茶中含有薄荷脑，所以在餐后或者是睡意较重的时候饮上一杯，它的清爽感会贯穿鼻腔、溢满口腔，提神效果绝佳。另外，薄荷除了薄荷脑以外还富含其他成分，具有多种药效。它还可以通过刺激胃壁减少肠内气体来促进消化，还可以缓解腹痛，也可以治疗胃灼热或者是反胃。

饮用了过量的咖啡、酒以及其他东西而引起不适的时候，可以饮一杯薄荷茶缓解症状。另外，薄荷茶除了健体和杀菌外，还有镇静的作用，也可以在失眠的时候饮用。诚然，薄荷茶的香气带有薄荷脑的刺激味道，但却具有透明感，请一定要尝试一下。

然而孕妇和哺乳期妇女不宜过多饮用这种具有多种药效的薄荷茶，这一点需要格外注意。

荷葉薄荷

材料

荷葉 10g
薄荷 10g
水 500ml



Spearmint

荷兰薄荷

深受欢迎的香草茶，带有清新的味道

学名：Mentha spicata

所属科：唇形科

使用部分：叶



● 功效 ●

提神、消除倦意、促进消化、减少肠内气体

※ 用于制作料理和点心，也可用做入浴剂，并广泛地应用于日常生活当中。



因为茶叶叶身呈鲜艳的绿色，因此别名为绿薄荷，是薄荷中的一种。薄荷是一种较易授粉并十分耐寒的植物，广泛地分布在世界各地，据说仅是人们熟知的薄荷品种就有30种。即使如此，一般只有两种用于制作薄荷茶，一种是胡椒薄荷（P134），另外一种就是荷兰薄荷。

与胡椒薄荷强烈的薄荷味相比，荷兰薄荷因为不含薄荷脑，所以除了清凉感，它还有圆润的甘甜和温和的香气。因此，它最大的特点就是即使不喜欢薄荷味的人也可以轻松地饮用。还可以与其他的香草茶和牛奶自由组合。

Lemon Grass

柠檬草

柠檬清爽的味道具有增强食欲和缓解疲劳的作用

学名: *Cymbopogon citratus*

所属科: 禾科

使用部分: 叶



● 功效 ●

促进消化、缓解疲劳、
促进食欲

※独特的味道是泰国料理中不可缺少的一种调料。

柠檬草是泰国代表性料理冬荫公汤中不可缺少的调料。它独特的清爽味道具有提味、刺激食欲的功效。肠胃不合、没有食欲的时候可以饮用柠檬草恢复食欲。它还有缓解腹痛和治疗腹泻的作用。

柠檬般的香气具有很强的提神效果。当注意力不能集中或者感觉困倦的时候可以饮用此茶。另外还有发汗杀菌的功效，可缓解伤风感冒等症状。柠檬草清爽的味道和香气最适合用于制作香草茶，如果觉得这样的味道比较单薄，可以稍稍加一些柠檬皮。



Lavender

薰衣草

华丽柔和的香气带给我们平静的心情

学名：Lavandula officinalis

所属科：唇形科

使用部分：花

● 功效 ●

镇痛、镇静、缓解消化不良、杀菌、缓解疲劳
※ 适合用于制作精油和混合香料。



用于制作混合香料、精油、肥皂等。作为香草使用的薰衣草在日常生活中与我们非常亲近。紫色的花和华丽的香气，被称为“众香国里的女王”。薰衣草一直给人一种香气袭人的感觉，实际上也可以饮用。

如果作为直接饮用茶，薰衣草的独特香气依然存在。汤色不是呈鲜艳的紫色而是优雅的蓝色。加入柠檬后汤色会变成粉色。味道非常稳定柔和，但香气过于强劲，可以把它与红茶搭配做成调饮茶，这样就比较容易饮用了。这种香气具有镇静作用，但是妊娠期妇女不宜过多饮用。

Liquorice

甘草茶

拥有天然的甘甜，是极佳的减肥饮品

学名：Glycyrrhiza glabra
所属科：豆科
使用部分：根



● 功效 ●

利尿、防龋齿、抗菌
※用于制作减肥甜味剂。高血压患者应避免饮用。

甘草天然的甜味经常用于减肥，又因为其有抗菌作用而人气急剧上升。对不是很了解甘草茶的人，如果一提到甘草可能就会恍然大悟。可以与中药搭配制成药效极高的香草茶。但是甘草会蓄积体液，因此高血压患者应避免饮用。

它最大的特点就是味道甘甜。据说它的甜味是砂糖的50倍，其甘草甜素大多积聚于甘草的根部。如果直接把甘草冲泡成香草茶可能会过甜，可以与红茶或者是其他香草茶调饮，以便冲淡它的甜味。它虽然甘甜但是热量很低，是很好的减肥食品。



Rosemary

迷迭香

具有提神醒脑、提高注意力和记忆力的功效

学名：Rosmarinus officinalis

所属科：唇形科

使用部分：叶



● 功效 ●

促进血液循环、活脑、
缓解肌肉疼痛

※经常用于去除肉类料理中的腥味。高血压患者应避免食用。孕妇不宜大量摄取。



迷迭香经常用于法国料理和意大利料理。它可以去除肉腥味，给料理增添香气。迷迭香有如同樟脑般特殊的香气，即使冲泡成香草茶，香气也依然强烈。但是它的味道却比较柔和，后味深长。

可能正是由于它强劲的香气，迷迭香具有促进血液循环和活脑的功效。适合用来给低血压并且早上很难起床的人做早茶，能提神醒脑。它还可以提升注意力和记忆力，这也是为什么会有人把迷迭香称为“长生不老药”或者是“返老还童丹”的原因。迷迭香以缓解神经痛和促进脂肪燃烧而闻名。

Linden

菩提

稍带甜味的高雅香气，让人心情变得平静

学名：Tilia europaea

所属科：椴树科

使用部分：叶和花



● 功效 ●

缓和紧张感、安眠、利尿、促进消化

※也可以把菩提用于入浴剂和饮料中。

菩提也就是菩提树。而用来制作香草茶的菩提树与日本的菩提树是完全不同的品种，前者是一种一到初夏就开出小花，在欧洲作为街树种植的十分常见的树木。

通常把菩提的花和叶用来制作香草茶。带有高雅的略带甜味的柔和香气。冲制成香草茶后，口味十分清爽。因为有促进消化的功效，适合餐后饮用。菩提香草茶有安神的效果，可以预防失眠、动脉硬化、心肌梗死等疾病。另外，它还有很好的发汗作用，在伤风感冒的时候饮用可以缓解症状。



Hibiscus

玫瑰茄

可以缓解疲劳的酸味和鲜艳的红色给人留下深刻印象

学名：Hibiscus sabdariffa

所属科名：锦葵科

使用部分：花萼



● 功效 ●

消除倦意、缓解眼疲劳、利尿

※用于制作甜点或者是料理用调料，可以使你的餐桌更加丰富。



玫瑰茄冲制成香草茶后会让人联想到红酒的颜色，给人以深刻的印象。饮用后会觉得酸味比较重，然而这就是其美味和个性所在。如果觉得它的酸味太重，可以制成调饮茶，也可以加入蜂蜜饮用。

玫瑰茄香草茶的酸味是由柠檬酸和酒石酸构成的，具有缓解疲劳的功效，对眼部疲劳和胀气也有疗效。制成冰茶饮用也很可口，可以用来预防中暑。近年来把玫瑰茄香草茶当做运动饮品的人也逐渐多了起来。它含有丰富的维生素C，所以还有缓解皮肤干燥的功效；含有的钾元素有利尿的作用，也可以在醉酒后的第二天饮用以缓解宿醉。

Lemon Verbena

柠檬马鞭草

如同森林浴一般的清凉感是其魅力所在

学名：Aloysia triphylla

所属科：马鞭草科

使用部分：叶



● 功效 ●

促进消化、增强食欲、
镇静、缓解失眠

※用于制作香料、料
理、化妆水。活跃在日常
生活的各个角落。

散发着清爽的柠檬香的香草茶。用柠檬命名的香草茶有很多，它们都带有柠檬的香气，但是这款香草茶酸中带甜，也适合初饮香草茶的人饮用。圆润的味道可使人内心宁静。口感和香气十分柔和，但是对胃部有刺激作用，因此建议避免大量饮用。

法国人非常喜欢这款香草茶。在食欲不振或者是疲劳的时候饮用，可以帮助你恢复元气。还有抑制支气管炎和鼻炎等功效，因此，在刚刚感冒的时候可以饮用此茶。它有很强的镇静效果，所以在心情烦躁、精神紧张的时候也适合饮用。



Lemon Balm

柠檬香蜂草

散发着清爽的柠檬香气，可让人心情舒畅

学名：Melissa officinalis

所属科：唇形科

使用部分：叶



● 功效 ●

镇静、镇痛、促进消化、清热解毒

※用在料理和饮料中，使人神清气爽。



虽然柠檬香蜂草确实带有柠檬香，但是味道中没有酸味，口感柔和，不是很强劲，适合与红茶或者其他香草茶制成调饮茶饮用。特别适合与柠檬类和薄荷类香草茶搭配。也建议在料理中使用。如果想在沙拉或者是汤里稍稍加入一些柠檬的味道，可以试着使用一些柠檬香蜂草。

这款香草茶可以让人心情舒畅，因此被称为是“给人补充精神的香草茶”，有镇静和消除疲劳的功效。又因为它有发汗的作用，还可以清热解毒，所以可以在刚刚感冒时饮用此茶。据说它还有与蜂蜜和蜂王浆同样的健体功效。

Nettle

荨麻

带有令人怀念的青草香味，对治疗花粉症有很大功效

学名：Urtica dioica

所属科：荨麻科

使用部分：叶



● 功效 ●

缓解花粉症、预防贫血、缓解关节炎、对抗妇科疾病

※注意不要碰触生荨麻的刺。

近年来，荨麻因其有治疗花粉症的功效而日渐为人瞩目。荨麻原本可以治疗过敏症，所以也用来缓解花粉症的各种症状。被鼻塞、流泪等花粉症症状困扰的人可以试着饮用这款香草茶。

荨麻茶的味道不知为什么总让人有些怀念，可能是因为它有和法式茶很像的青草味道吧。荨麻茶含有多种维生素和矿物质，除了治疗花粉症外还有其他多种药效。它含有丰富的铁质，对于预防贫血和妇科病有很好的作用。另外，它还可以排除人体中的尿酸，所以对关节炎、湿疹、痛风等疾病也有很好的疗效。还认为它具有降低血糖的功效。



Eucalyptus

桉树

可缓解各种感冒和花粉症症状

学名：Eucalyptus glabulus

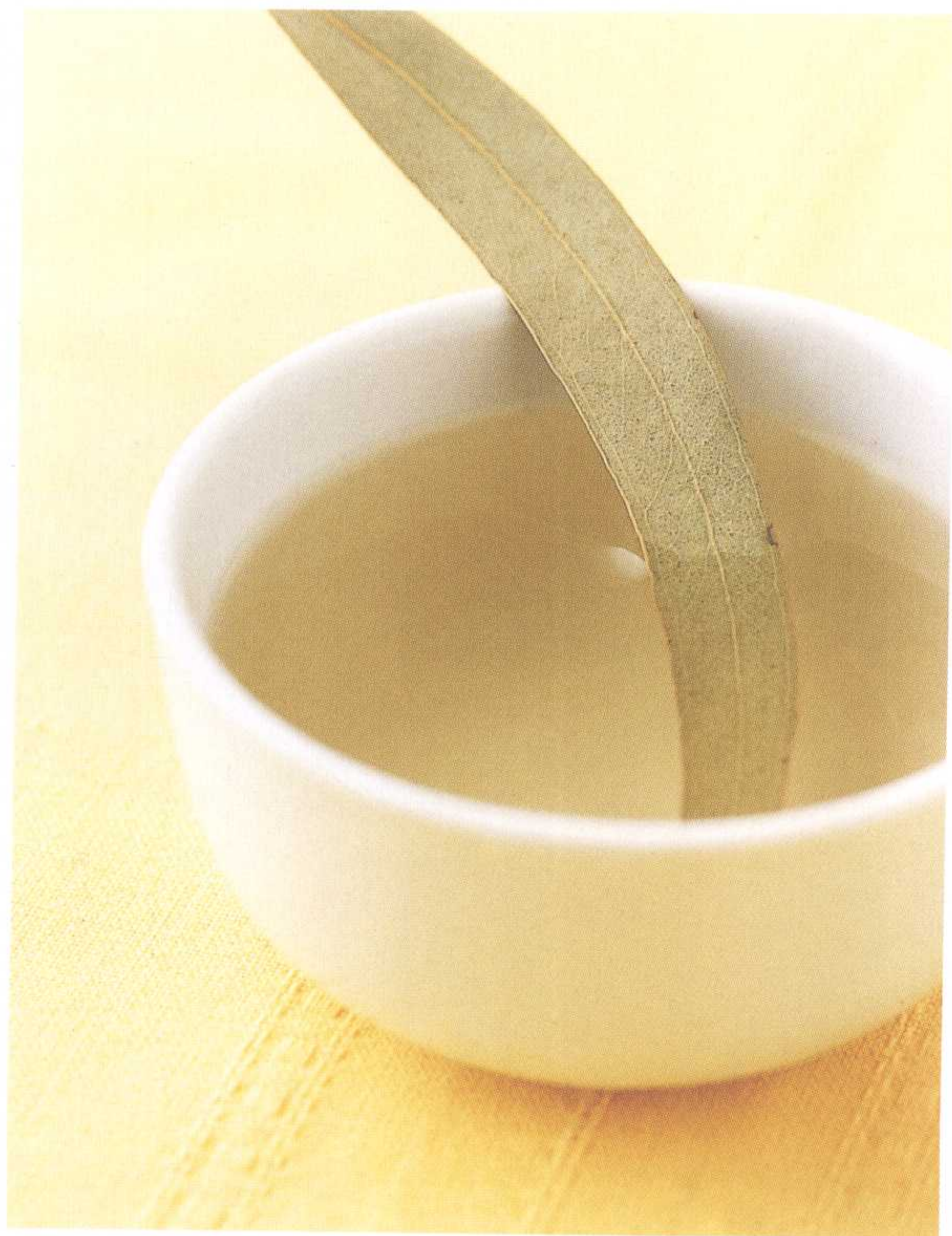
所属科：桃金娘科

使用部分：叶

● 功效 ●

消炎、抗菌、缓解花粉症症状、治疗呼吸系统疾病

※由桉树制成的精油常用于净化空气。



作为考拉（树袋熊）喜欢的植物而闻名。它有很强的杀菌和抗菌作用，可以缓解咽喉疼痛和咽喉部炎症，所以经常被用来当做润喉糖的原料。另外，用它制成的精油还经常被用来净化空气。制成香草茶后也依然有相同的功效。它还可以缓解由伤风感冒引起的鼻塞、咽喉疼痛等症状，也可以抑制流鼻涕、眼部充血等花粉症症状。

桉树冲泡成的香草茶，有轻微的类似于樟脑的独特香气。如果习惯了这种味道，就会发现它会让人联想到清新的大草原。如果对它轻微的樟脑味道非常介意，可以制成调饮茶，加入蜂蜜饮用会非常可口。



第 7 章

风味茶

Flavored tea

加入了香料，带有香气的红茶，
可以让你体会到一种别样的美味。

在不同的季节，选择自己喜爱的
风味茶吧。

Earl Grey

伯爵茶

散发着佛手柑的香气，极富异国情调

● 要点 ●

它的香气芳醇，最适合用于制作冰红茶。制作成奶茶后的味道也十分独特，可以领略到与直接饮用不同的口感。



它是一款散发着芳香的风味茶。在众多风味茶当中，最有名的就是伯爵茶。它的名字源于格雷伯爵二世查尔斯伯爵的名字。在19世纪30年代，出使中国的英国访问团带回了一种香气芳醇的红茶，回到英国进献给当时的英国首相格雷伯爵二世查尔斯伯爵。格雷伯爵饮用之后十分喜爱，立刻通过使节团向中国询问到了配方，并命令英国的茶商生产。而后制成的红茶就以格雷伯爵的名字命名了。

这款红茶，是在以中国茶叶为基础混配成的混合茶里加入了佛手柑调和而成的。这种独特的味道和中国的正山小种红茶（P100）加入龙眼调饮以后的味道极其相似。从中国引进到英国的正山小种非常受欢迎，当时的茶商总想制出一款茶，以求再现正山小种的味道，但是却不知道调饮的时候需要加入龙眼。龙眼是中国特产的水果，香气类似于柑橘类植物。于是人们开始四处寻找有类似香气的植物，于是找到了佛手柑。佛手柑是柑橘科的植物，有柑橘类特有的清爽香气。

这就是为什么要使用中国红茶制作伯爵茶的原因。但是，也没有明确规定伯爵茶就一定要使用中国红茶。最近也有厂家开始使用比较容易调和、味道柔和的斯里兰卡红茶，而不使用中国红茶。另外也有厂家在制作时加入柑橘皮和金盏草。



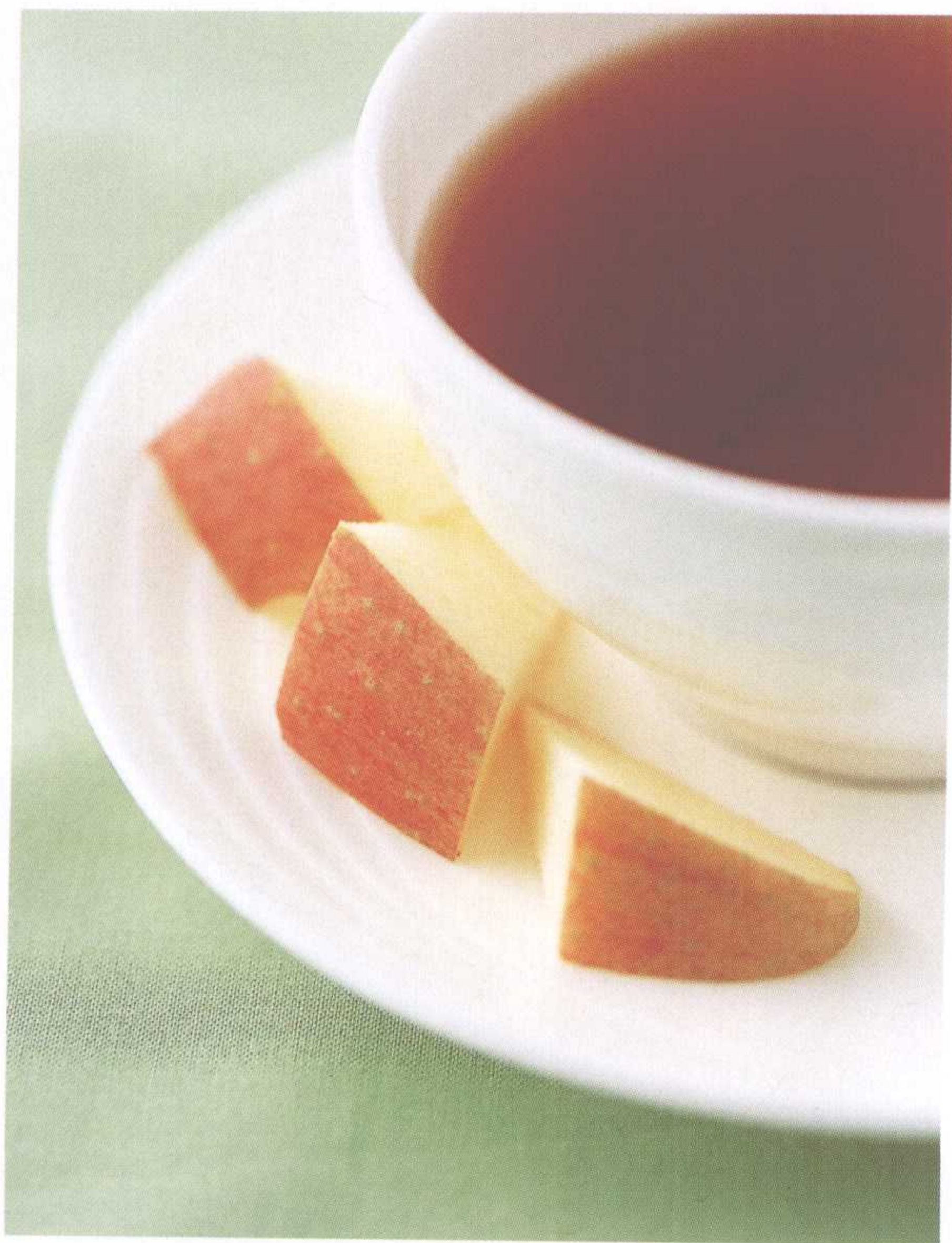
Apple

苹果茶

香气酸甜、口感清淡，是非常受欢迎的常规饮品

● 要点 ●

可以直接饮用来体味它漫溢的苹果香。制成奶茶以后与苹果派或者是苹果蛋糕一起食用，各自所持的苹果香气混合在一起，味道会变得非常浑



这款茶具有苹果的酸甜口感和清新的香气，是深受人们喜爱的风味茶之一。苹果茶大致分为两种。一种是十分甘甜的青苹果系列，另外一种则是酸中带甜的红苹果系列。这两种茶的口感都非常好，带有柔和的味道。因为它的味道比较柔和，如果想让口感浓郁一些，可以多放一些茶叶。

如果在苹果茶中加入苹果精华素，会使苹果茶的味道变得更强烈。可以把风干的苹果皮加入其中做成调饮茶，而红茶大多使用比较容易调饮的斯里兰卡红茶。

Marron

栗子茶

味道甘甜浓郁的秋茶



●要点●

适合与牛奶和砂糖搭配，建议制成奶茶饮用。加入几滴白兰地后更加可口。

栗子茶最适合作为秋天的下午茶来饮用。它的味道让人情不自禁地联想到法国或者是意大利街边叫卖的烤栗子的香气亦或是栗子糖的味道。这款茶还带有落叶般的香气和让人称道的甘甜。它富含栗子深厚的甘甜，为了充分发挥这一特点，在冲泡时大多使用阿萨姆或者是斯里兰卡产的红茶。汤色浓厚，看上去非常符合秋天的氛围。很适合和牛奶搭配，所以不妨用大号马克杯冲泡后再加入牛奶享用。



Kyohou

巨峰葡萄茶

富含水果香味的奢华的“葡萄之王”

●要点●

丰富的香气和清淡的味道适合直接饮用。做成冰红茶后味道会变得很强，可以让人体会到与热饮时完全不同的味道。



在众多的葡萄当中，巨峰葡萄以野性的香气和超群的味道而著称，被誉为“葡萄之王”，是日本产高级葡萄的代表。这种葡萄味道芳醇，果汁较多。加入了这种葡萄精华素的红茶会散发出水果般的甘甜。这款茶暗含着隐隐的酸味，口感清爽，味道浓郁。能够把巨峰葡萄的味道发挥到极致的调饮茶，首推用斯里兰卡红茶调饮成茶。即使冷冻以后也不会减弱其美味的口感，既可以一饮而尽，也可以慢慢地品味。

Caramel

焦糖红茶

甘甜的牛奶风味红茶



● 要点 ●

具有奶油味道的红茶最适合与牛奶搭配。推荐调制成奶茶饮用。适合与厚重的水果蛋糕和磅饼搭配饮用。

适合在寒冷的冬天特别是圣诞节时饮用这款焦糖红茶。这款红茶最适合用于宴会，因其牛奶般的味道和甘甜的香气最受孩子们的欢迎，而它不知从何处散发出的令人怀念的味道也深受成年人的喜爱。英国人喜欢直接品尝红茶本来的味道，而这款红茶是与多种原料调和而成的散发着独特味道的法式红茶。据说这款焦糖红茶是法国人发明的。

当然，不同厂家生产的焦糖红茶味道也不同，但是总体感觉是香气强劲，甚至带有烟熏味道。红茶的茶叶大多采用味道浓郁的CTC茶，或者为了更好地散发红茶个性而使用中国红茶。



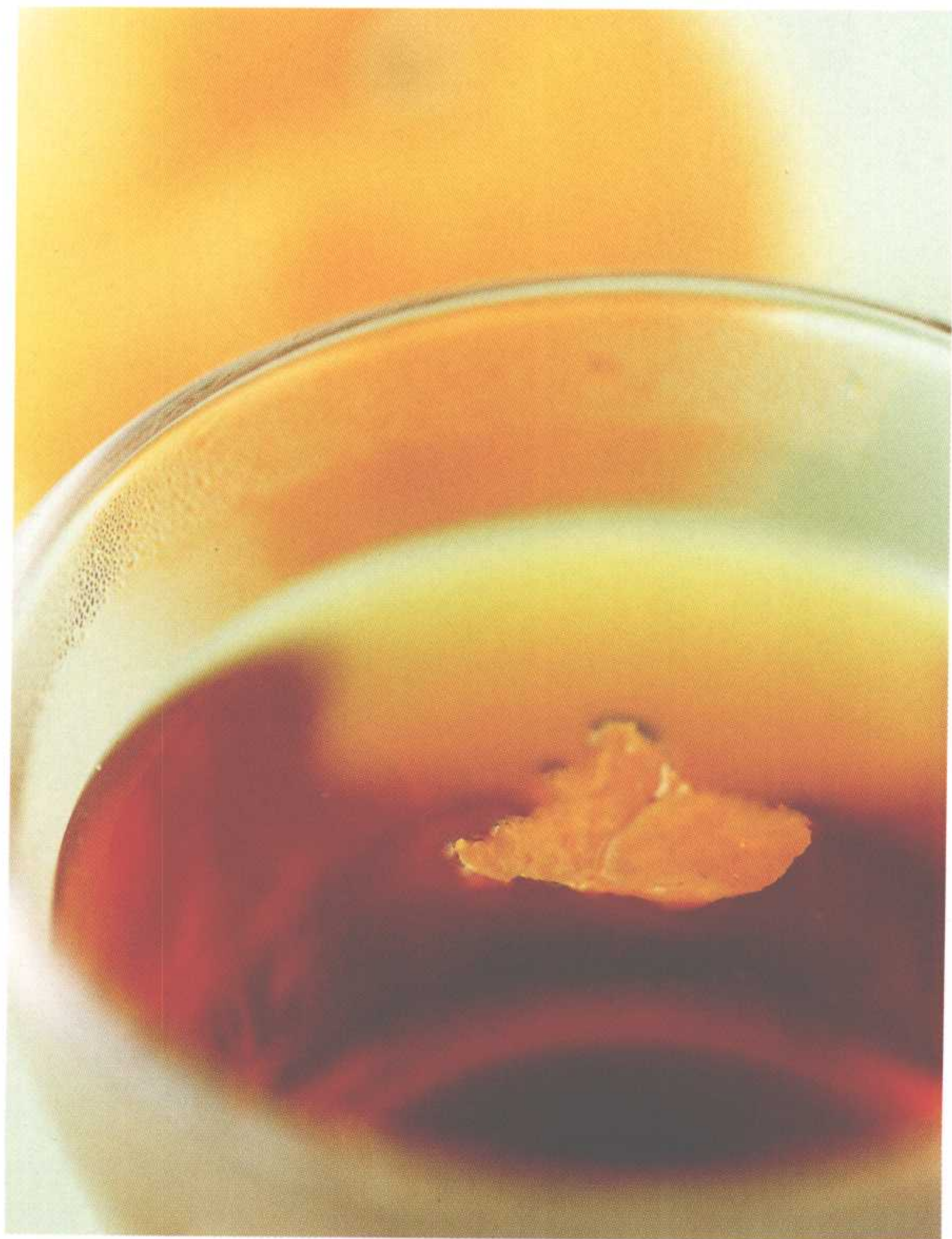
Yuzu

柚子茶

带有柑橘的清淡味道，口感清爽

●要点●

最好不加砂糖、牛奶，直接饮用。适合搭配松软的蛋糕、奶油蛋糕或者米粉团等清淡的点心。



说起风味茶，人们脑海中首先浮现的是富含果汁的水果或者是让人感觉到十分甘甜的焦糖红茶。在这里柚子和红茶出人意料地完美融合在一起，并颠覆了人们的期待。虽然有柚子的味道，但是口感却非常柔和。与同属柑橘科的柠檬和橙子相比，它没有酸味，是一种很容易让人亲近的红茶。红茶里除加入柚子精华素以外还可以加入柚子皮来调饮。

Peach

桃子茶

果汁丰富，桃子的甘甜和香气给人带来轻松的感觉

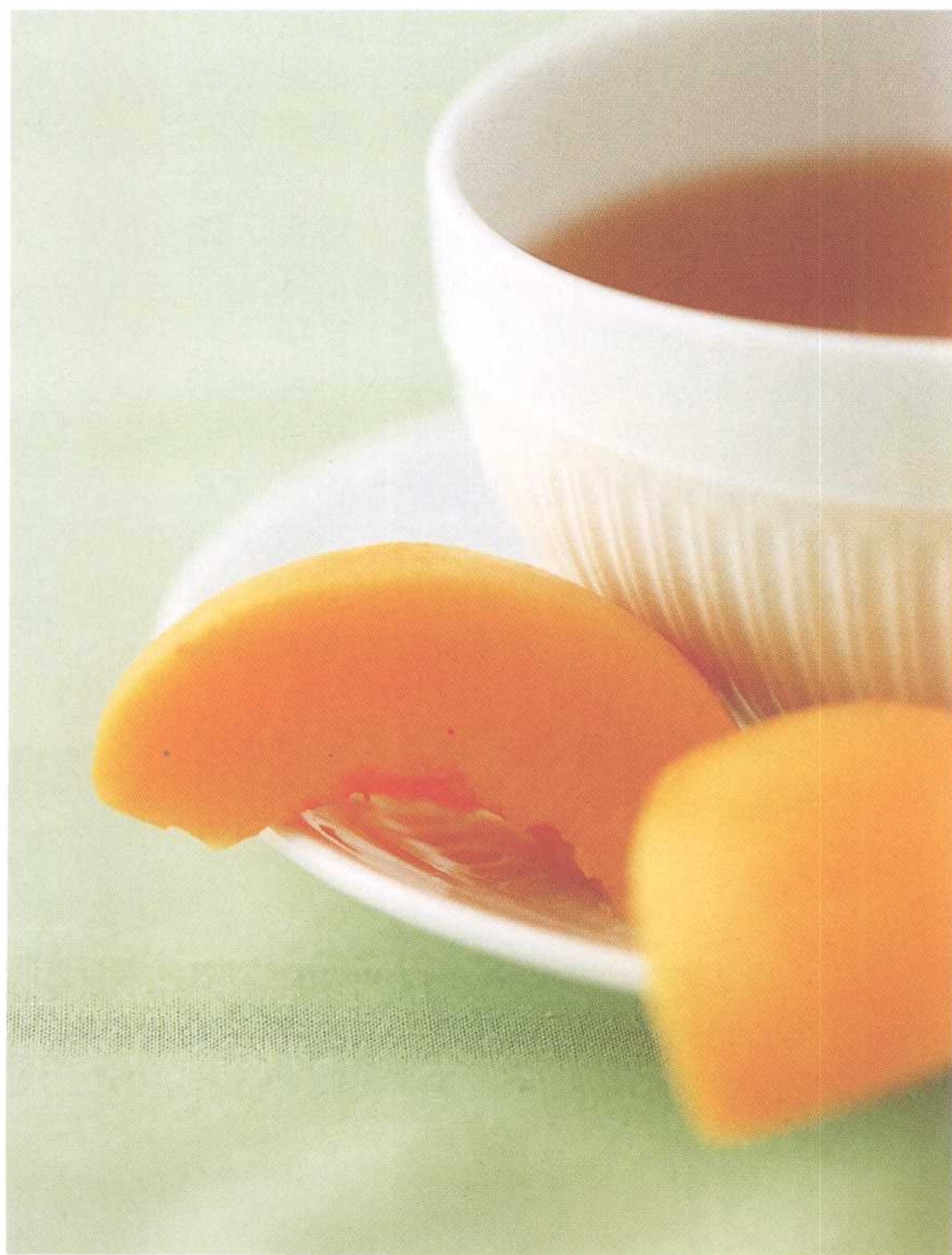


●要点●

最适合在舒适的下午茶时间饮用。另外，被它柔和的香气包裹后会让你有轻松愉悦之感。因此，在烦躁或者是夜不能寐的时候可以饮用一杯。

具有初融般甘甜和香气的桃子茶，在众多的风味茶中有着很高人气。桃子特有的甘甜果汁与柔和香气非常诱人。通常，桃子茶都加入熟透桃子味的甘甜精华素，其中还有以娇嫩的白桃为主，用鲜嫩的桃叶加以调和的新鲜风味茶。

为了配合桃子的柔软口感，使用的红茶也大多比较清淡。以适用范围广泛的斯里兰卡红茶为基础，然后再调以印度尼西亚和肯尼亚红茶，能制成口感更加柔和的风味茶。这款风味茶的香气比味道更让人享受，冲泡得越多味道就越好。



关于混合茶

现在市面上销售的红茶大多都是混合茶。

专业的红茶混配技术通常能配出质量稳定的红茶。

在这里就简单地介绍一下混合茶。



香气丰富的下午茶。可以搭配一些圆饼享受一段下午茶时光。

除了在红茶专卖店现称现卖的红茶，包装好的红茶都是先混配后包装的。这样做的原因是可以保证品质稳定。红茶也是一种农作物，受季节和气候等影响也会有品质差异。于是为了保证味道和香气的均衡、稳定，就要事先混配。另外也有根据本国水质的情况来混配红茶的。即使是同一种红茶，根据冲泡的水质不同，冲泡后的味道也不同。

当然也可以自己混配。但是商品化的红茶都是厂家经过研究，聘请专门的配茶师混配的。它们混配的红茶，运用了专业的技术，无论什么时候喝起来都很可口。

每个厂家都出产混合茶，种类非常丰富。在这里就简单介绍几种。

皇家混合茶

许多厂家都生产这款红茶。可能名字会略有不同。这款名为皇家混合茶（Royal Blend）的红茶，其显著特点

是有很好的平衡口感。有很多厂家把皇家混合茶当成自己的招牌产品。大多使用大吉岭、阿萨姆等印度红茶与斯里兰卡红茶混配。

英式早餐茶

早餐茶浓重的味道适合在清晨饮用。能让头脑和身体彻底清醒。英国人基本上都喜欢在红茶中加入牛奶饮用，这款混合茶是适合用于制作奶茶的混合茶。主要以印度红茶和斯里兰卡红茶进行混配。最近，也有使用肯尼亚红茶的。

下午茶

最适合用于享受午后的一段休闲时光。大都香味丰富，既可作为直接饮用茶又可以做成奶茶，都非常可口。与蛋糕、饼干和三明治等一起食用更美味。



第 8 章

调饮茶

Tea arrangement recipe

在红茶里加入水果、酒类或者其他饮品，会得到意想不到的美味。

不要局限于本书介绍的配方，您可以尝试各种不同的调配方法。

Russian Tea

俄式红茶

热茶

调饮茶的代表，适合在寒冷的冬日里饮用



材料（2人份）

红茶（阿萨姆、尼尔吉里、爪哇）
..... 5克
热水..... 300毫升
果酱（甜味、酸味都比较强的）
..... 70克
伏特加..... 适量

做法

- 1 用热水冲泡红茶。
- 2 根据个人喜好把果酱和伏特加混合后放在茶匙内加入红茶中。

※无论是边饮红茶边吃果酱，还是把果酱放入红茶当中都非常可口。最好使用草莓果酱等酸味和甜味都非常强的果酱。

Iced Darjeeling Tea

大吉岭冰红茶

具有大吉岭红茶特有的清凉口感

冰茶



材料（2人份）

红茶（大吉岭初茶）…… 5克
水…… 400毫升

做法

- 1 在带盖的容器里用水冲泡红茶后放入冰箱。
- 2 2~3小时后显出汤色即可。

※ 饮用的时候先把玻璃杯也放到冰箱里冰镇一下，以便充分发挥出大吉岭红茶的清凉感。放置一晚，它的味道会更加浓厚、可口。茶点适合搭配水羊羹。

Separate Grapefruit Tea

葡萄柚果汁冰茶

清淡爽口的冰红茶，让人一饮而尽

冰茶



材料（2人份）

红茶（尼尔吉里、坎地）
..... 10克
热水..... 260毫升
白砂糖..... 40克
鲜榨葡萄柚汁..... 70毫升
冰块..... 适量
葡萄柚..... 数片
薄荷叶..... 数片

做法

- 1 用红茶和热水冲泡出浓红茶。
- 2 用茶滤滤出红茶后加入白砂糖，然后搅拌溶化。
- 3 把2倒入加入冰块的玻璃杯。
- 4 缓缓地把鲜榨葡萄柚汁倒入3中。
- 5 装饰上薄荷叶和葡萄柚。

※砂糖越多越容易分层。选择单宁含量比较少的红茶不易混浊，红茶看上去更加赏心悦目。

Royal Iced Tea

皇家冰红茶

冰茶

加入牛奶和生奶油等材料的茶饮，味道浓厚



材料（2人份）

- 红茶（尼尔吉里、坎地）..... 10克
- 热水..... 260毫升
- 白砂糖..... 40克
- 牛奶..... 60毫升
- 生奶油..... 20毫升
- 冰块..... 适量
- 薄荷叶..... 数片

做法

- 1 用热水冲泡出较浓的红茶。加入白砂糖，搅拌溶化。
- 2 把冰块放入玻璃杯，立即倒入1。
- 3 把生奶油打成黏稠的柔和泡沫，形成一层奶油膜后放在2上。
- 4 缓缓地倒入牛奶，装饰上薄荷叶。

※因为使用了牛奶和生奶油，所以关键是要事先冲泡好味道和香气都非常深厚的浓酳红茶。

Tea Squash

果汁冰茶

清爽的美味，最适合在炎热的夏天饮用

冰茶



材料（2人份）

红茶…………… 8克
热水…………… 100毫升
苏打水…………… 100毫升
鲜榨葡萄柚汁、鲜榨橙汁(混合)
…………… 30毫升
砂糖…………… 20克
冰块…………… 适量
葡萄柚（薄片）、橙子（薄片）
…………… 数片
薄荷叶…………… 数片

做法

- 1 用热水冲泡出浓酽的红茶。
- 2 用茶滤滤出茶叶，加入砂糖后搅拌溶化。
- 3 把冰块倒入玻璃杯后将2倒入玻璃杯。
- 4 倒入葡萄柚汁、橙汁和苏打水。
- 5 装饰上薄荷叶、葡萄柚、橙子。

※可以用柠檬等柑橘类水果或生姜汁来代替葡萄柚和橙子。

Berry Tea

浆果茶

有着不可思议的东方味道

热茶



材料（2人份）

- 红茶..... 5克
- 热水..... 300毫升
- 浆果（草莓、蓝莓、山莓）
.....适量
- 白兰地..... 60毫升
- 砂糖或蜂蜜.....适量

做法

- 1 把白兰地浇在浆果上，撒上砂糖或蜂蜜，用微波炉加热30秒使其全部融合。
- 2 用热水冲泡出浓酽的红茶。
- 3 把1放入碗中，倒入2。

※如果不使用微波炉，需要把浆果轻轻捣烂。

Fruits Tea

水果茶

可以奢侈地享受各种水果的美味

热茶



材料（2人份）

红茶…………… 4克
热水…………… 300毫升
苹果、橙子、草莓等水果…适量
蜂蜜…………… 适量

做法

- 1 把红茶和切好的水果放入加热后的茶壶中，倒入热水，盖上盖子闷泡。
- 2 把红茶和水果一起倒入茶杯，根据个人喜好加入蜂蜜等甜味剂。

※在闷泡的时候加入苹果皮味道会更好。如果放入过多的水果会降低红茶的温度，无法充分诱发出红茶和水果的美味，一定要注意。

Grenadine Tea

红石榴冰茶

色泽鲜艳，味道清淡

冰茶



材料（2人份）

红茶…………… 4克
热水…………… 150毫升
石榴糖浆…………… 50毫升
鲜榨葡萄柚汁（或者柠檬汁）
…………… 10毫升
冰块…………… 适量

做法

- 1 用热水冲泡出浓酽的红茶。
- 2 把石榴糖浆倒入装满了冰块的玻璃杯后，倒入1。
- 3 由于比重的原因茶会分成两层。这时倒入鲜榨葡萄柚汁（或者柠檬汁）。

Chocolate Chai

巧克力印度奶茶

奶茶的浓厚感和巧克力的香甜完美结合

热茶



材料（2人份）

- A {
 - 红茶（CTC红茶或者碎茶）..... 6克
 - 牛奶..... 150毫升
 - 热水..... 150毫升
 - 肉桂..... 适量
 - 小豆蔻..... 适量
- 巧克力糖浆..... 2大匙
 - 生奶油..... 少量
 - 杏仁片..... 少量
 - 可可粉..... 少量

做法

- 1 使用A中的材料按照P210的要领制作印度奶茶，加入融化的巧克力糖浆。
- 2 把1倒入茶杯，浮上打好沫的生奶油，放上微炒过的杏仁片，撒上可可粉。

※能不能制作出好的印度奶茶，决定了这款调饮茶的成败。请参考P210制作印度奶茶。也可以撒上适量的大块巧克力代替可可粉。

Tea Cocktail

鸡尾酒冰茶

即使不用酒精也可以打造完美口感

冰茶



材料（2人份）

- 红茶（伯爵茶）..... 8克
- 热水..... 100毫升
- 冰块..... 适量
- 鲜榨橙汁..... 少量
- 白砂糖..... 少量

做法

- 1 在鸡尾酒杯的底部倒入鲜榨橙汁，加入白砂糖。
- 2 用热水冲泡出浓酽的红茶。
- 3 把2倒入装有冰块的调酒器，充分摇晃，然后倒入鸡尾酒杯中。

※一边品味鸡尾酒杯中砂糖的甘甜，一边享受茶香。

Chamomile Milk Tea

甘菊花奶茶

可以暖身、预防感冒的调饮茶

热茶



材料（2人份）

红茶（味道柔和的红茶）… 3克
甘菊花…………… 2茶匙
热水…………… 150毫升
牛奶…………… 150毫升

做法

- 1 在煮牛奶用的锅里加上热水、红茶茶叶、甘菊花后放在火上，充分煮好，加入牛奶。
- 2 把1用茶滤滤后倒入茶杯。

※有暖体的功效，适合在初期感冒和身体不适的时候饮用。可以根据个人喜好加入蜂蜜或者甘草。

Yuzu Tea

柚子茶

具有清爽的香气和清淡的口感

热茶



材料（2人份）

红茶（尼尔吉里、金佰莱、坎地）
..... 5克
热水..... 300毫升
柚子皮..... 适量

做法

- 1 把红茶和柚子皮放入加热后的茶壶中，加入热水，盖上盖闷泡一段时间。
- 2 倒入茶杯，撒上小片柚子皮。

※甜味不是很足的时候，可以根据个人喜好加入蜂蜜。也可以把红茶冲泡得比较浓酽，然后加入牛奶，也十分可口。

Ginger Tea

生姜茶

具有美容和健体的效果

热茶



材料（2人份）

红茶…………… 5克
热水…………… 300毫升
生姜（薄片）…………… 少量

做法

- 1 用热水冲泡红茶。
- 2 倒入杯中，放入切成薄片的生姜。

※若想增加一些甜味，建议放入蜂蜜而不是砂糖。

Mango Tea

芒果冰茶

富有热带气息的甘甜果味茶

冰茶



材料（2人份）

- 红茶（尼尔吉里、阿萨姆）..... 6克
- 热水..... 150毫升
- 芒果（碎块）..... 2大匙
- 鲜榨酸橙汁..... 少量
- 冰块..... 适量
- 酸橙..... 数片

做法

- 1 把熟透的芒果轻轻打碎，淋上鲜榨酸橙汁。
- 2 用热水冲泡出浓酽的红茶。
- 3 把1中的芒果和大量的冰块倒入玻璃杯，再倒入2的红茶中。
- 4 放入切好的酸橙片，再放上长茶匙。

※选用熟透的芒果。可以用草莓等果汁丰富的水果代替芒果调饮。

Tea Punch

茶潘趣

增添派对气氛的华丽饮品

冰茶



材料（2人份）

红茶（阿萨姆、尼尔吉里、斯里兰卡）…………… 10克
热水…………… 250毫升
白砂糖…………… 40克
冰块…………… 适量
红葡萄酒…………… 50毫升
柠檬汁…………… 30毫升
苏打水…………… 适量
时令水果（苹果、蓝莓、草莓、山莓、橙子等）…………… 适量
薄荷叶…………… 数片

做法

- 1 参考P212、P213用红茶、热水、白砂糖、冰块制成冰红茶。
- 2 在1中加入红葡萄酒和柠檬汁。
- 3 把水果切成比较容易食用的大小块状，放入2。
- 4 把3加入玻璃杯中，倒入苏打水，装饰上薄荷叶。

※做好以后可以放到大的鸡尾酒酒瓶里，在派对上会发挥很大作用。如果放入香蕉或者瓜类，会使颜色变得非常糟糕，最好不要使用。

Nuts Tea

坚果茶

对女性身体十分有益的热茶

热茶



材料（2人份）

- A {
 - 红茶（CTC红茶或者碎茶）..... 6克
 - 热水..... 150毫升
 - 牛奶..... 150毫升
- 坚果（核桃、杏仁、松子等不含盐的坚果）..... 适量

做法

- 1 使用材料A，按照P210的要领制作无香料的印度奶茶。
- 2 把坚果轻炒出香气，放入搅拌器内搅碎。
- 3 把2放入1中。

※加入坚果后味道更浓郁，风味也提高了，是营养价值很高的饮品。

Banana Tea

香蕉冰茶

让人联想到香蕉的甘甜

冰茶



材料（2人份）

红茶（尼尔吉里、坎地等）
..... 8克
热水..... 200毫升
白砂糖..... 30克
香蕉..... 1根
冰块..... 适量
生奶油..... 少量

做法

- 1 按照P212、P213的做法，用红茶、热水和白砂糖制成冰红茶。
- 2 留1/3根香蕉用来装饰，剩余部分打成糊状。
- 3 把2倒入玻璃杯，然后再在玻璃杯内加满冰块，倒入1的冰红茶中。
- 4 放上轻轻打出沫的生奶油，用切成薄片的香蕉做装饰。

※无论是把香蕉切成大块直接食用，还是做成糊状，都非常可口。

Apple Tea

苹果茶

热茶

苹果的酸甜口感恰到好处地扩散开来



材料（2人份）

红茶…………… 6克
热水…………… 300毫升
苹果皮…………… 适量

做法

- 1 把红茶和苹果皮倒入加热后的茶壶，加入热水，盖上盖闷泡。
- 2 将用茶滤滤过的红茶注入杯中。

※苹果可以使用红玉苹果之类香气比较浓郁的苹果。加入苹果皮会降低茶的温度，因此要事先把茶壶加热，使用沸腾的开水冲泡。

Wedding Tea

婚礼茶

适合婚礼等热烈场合的饮品

热茶



材料（2人份）

红茶（大吉岭、祁门、正山小种）…………… 6克
热水…………… 200毫升
牛奶…………… 100毫升
香甜咖啡酒…………… 100毫升
生奶油…………… 少量
金箔…………… 少量

做法

- 1 用热水冲泡红茶。
- 2 按照1：1：2的比例把加热后的牛奶、香甜咖啡酒、红茶倒入茶杯里。
- 3 把打好的生奶油轻浮在茶上，装饰上金箔。

※要点是要敢于使用香气较强的红茶。茶要倒在鸡尾酒杯里，更适合婚礼这种特殊的场合。

Coffee Tea

咖啡茶

热茶

咖啡的香气与红茶的品性完美结合



材料（2人份）

- 红茶（正山小种）…………… 6克
- 热水…………… 400毫升
- 粗磨咖啡…………… 10克

做法

- 1 用400毫升的热水以滴泡的方式冲泡粗磨咖啡，然后移到茶壶中。
- 2 在1中的咖啡还是热的时候加入红茶，盖上盖闷泡。
- 3 用茶滤滤出红茶，倒入茶杯。

※可根据个人喜好加入牛奶或者蜂蜜。也可以用速溶咖啡代替粗磨咖啡。茶点可以使用炭烧蛋糕、拿铁蛋糕或者硬质奶酪蛋糕等。

红茶的药用功效

红茶和咖啡一样都是人们喜欢的日常饮品，但是红茶最初是被当成药来服用的。英国刚开始销售红茶的时候是以治疗病症的特效药为名义来宣传的。并不是因为那个时候已有科学依据证明了红茶的药效，而是因为红茶是来自中国，人们过度地夸大了它的神奇性，于是以讹传讹便成了药。近年来人们开始分析红茶的成分，并发现它的各种药效。

●消除睡意、缓解疲劳

说到含有较多具有提神和缓解疲劳作用的咖啡因的饮品当属咖啡，但红茶中也含有咖啡因。清早起床以后饮用红茶可以消除睡意，在工作和运动结束后饮用红茶可以缓解疲劳。作为饮品，咖啡中咖啡因的含量是红茶的5倍，但是未加工的红茶茶叶中的咖啡因含量要比咖啡还多。

●预防伤风

红茶中含有儿茶酚。儿茶酚有抗菌杀菌的作用，可以预防伤风感冒。但是仅仅饮用红茶不会发挥这种预防功效，要拿它来漱口才可以。用较浓酽的红茶漱口，红茶中的儿茶酚可以杀灭病菌，防止感染。

●促进消化

红茶中富含的咖啡因，可以促进胃液分泌，促进消化。餐后饮用一杯不仅可以放松心情，还对身体有益。

●预防龋齿

红茶当中含有少量的氟，具有预防龋齿的功效。餐后直接饮用一杯红茶效果更佳。另外，此时氟容易与牙齿上的油污结合，所以有助于保持牙齿清洁。

●有减肥功效

红茶是不含任何热量的天然碱性饮料。完全不用担心会摄取过多热量。

据说人们在摄取了咖啡因后再稍加运动会燃烧皮下脂肪。咖啡因还有利尿的效果，可以尽快将身体中的废弃物排出体外，因此有益于减肥。

●缓解眼部疲劳

红茶中含有的儿茶酚和维生素，有助于缓解眼部疲劳。方法是把使用过的茶包用冷水浸泡后放在冰箱内冷藏，去除水分，放在眼周。不仅可以放松眼部神经，还可获得一种爽快感。

●除臭

红茶容易吸收周围物品的味道，所以不要把红茶放在冰箱里保存。相反，可以利用它的这种特性来作为除臭剂，消除冰箱和鞋柜里的异味。另外，还可以用它来消除切过生鱼、肉类的案板上的腥味。

●护发

红茶还有护发的功效。染色以后，用红茶洗一下头发会使新染的颜色变得鲜亮。红茶中含有的单宁容易与蛋白质结合，有润发功效。另外，咖啡因还有收紧头皮的功效。

●放松心情，缓解紧张

饮上一杯红茶可以使人放松。还可将它们代替入浴剂和精油。红茶的丰富香气有放松神经、缓解紧张的作用。



第 9 章

红茶的冲泡方法

How to make tea

没必要把它想象得非常难，只要掌握冲泡美味红茶的程序和基本诀窍，就可以冲泡出美味的红茶。

冲泡美味红茶的诀窍

为了喝到美味的红茶，请记住冲泡的诀窍，
这些诀窍被称为“黄金法则”，
掌握了这些法则就可以冲泡出美味的红茶。

01

使用好茶叶

冲泡出美味红茶的诀窍首先是选择优质的红茶。这并不是说一定要买贵的红茶。在超市买红茶的时候要事先确认好生产日期以及保鲜日期。如果是在专卖店购买，要选色泽鲜艳、形状整齐、干燥的红茶。咨询售货员也很重要。如果能够试饮最好试饮一杯。

02

正确量出茶叶的用量

正确量出茶叶的用量非常重要。如果量法错误，会使泡出的红茶过浓或者过淡。一般是冲泡一杯红茶需要约2克的茶叶，也就是一汤匙左右的茶叶。另外，还要根据冲泡的红茶杯数，适当调节茶叶的用量。如果是冲泡5杯以上的红茶，就要把每个人的分量适当地减少一些。

冲泡红茶的黄金法则：

01. 使用好茶叶
02. 正确量出茶叶的用量
03. 使用茶壶
04. 使用沸水
05. 充分闷泡茶叶

03

使用茶壶

在冲泡红茶的时候一定要使用茶壶。因为这样可以在加入热水的时候使茶叶移动，形成对流，这样才利于冲泡出口感圆润的美味红茶。这叫做砸茶。

茶壶最好使用圆形的。倒入茶叶之前，事先在茶壶里加入热水，稍微把茶壶加热一下。这样比较容易引出红茶的香气。



04
使用沸水

出人意料的是，适合用来冲泡红茶的水其实是自来水。自来水这种矿物质少、空气比较多的水能够把红茶的风味和香气充分发挥出来。如果使用市场上出售的矿泉水，请选择矿物质较少的软水，轻轻摇晃以增加其含氧量再使用。另外，还有一个要点就是把水烧开。如果烧得过开就会使里面的空气都蒸发掉。当水面出现直径2~3厘米的水泡时就要赶快把水倒入茶壶里。



05
充分闷泡
茶叶

在茶壶里加入沸水后，盖上盖闷泡一段时间，这样可以充分抽取出红茶的成分，泡出美味的红茶。标准是细小茶叶需要3分钟，大一些的茶叶需要5分钟。请用沙漏准确地计量抽取时间。温度一旦降低，就很难引起空气对流了，为了不使茶杯的温度降低，一定要使用茶壶垫并罩上茶壶套保温。



小贴士

关于砸茶

为了充分发挥出红茶的风味，砸茶很重要。所谓砸茶就是把沸水倒入茶壶的时候，使茶叶上下浮动形成对流，就像让茶叶跳舞一样。茶叶在茶壶内上下回转的过程中茶叶会打开，红茶的成分就被充分抽取出来。为了使茶叶充分运动，要使用沸水，并从较高的位置急冲而下，这一点非常重要。



直饮茶的冲泡方法 (叶状茶叶)

用茶叶冲泡直饮茶是冲泡所有红茶的基础。因为不是很难，所以就先从这一点开始掌握吧。

适宜红茶

大吉岭、祁门、尼尔吉里等长时间搓捻的茶叶



01

加热茶壶和茶杯

要想冲泡出美味的红茶，冲泡的温度很重要。如果茶壶和茶杯是冷的，那么就不能充分抽取出红茶丰富的味道和香气。



02

加入茶叶

量取茶叶的用量，加入茶壶中。基本是1杯（150毫升）需要1茶匙的茶叶。



03

加入热水

在注入沸水时要尽量从高处倒入，注意倒水的气势。为了不让温度有所降低，要使茶壶尽量靠近液化气罐。



04

罩上茶壶套

盖上茶壶盖、罩上茶壶套。这是为了给茶壶保温，以便冲泡出美味红茶。



06

轻轻搅拌

在闷泡结束后，打开茶壶盖轻轻地搅拌。为了使浓度均衡，搅拌的时候要轻一些。



05

闷泡

用沙漏精确计时。如果使用茶叶，需要闷泡5分钟以上。要让茶叶的叶片全部打开。



07

通过茶滤倒入茶杯

通过茶滤将红茶倒入加热后的茶杯。一定要倒出被称为“精华一滴”的最后一滴茶。

直饮茶的冲泡方法 (较细茶叶)

基本的冲泡方法与叶状茶叶的冲泡方法相同。但是因为茶叶比较细，所以闷泡的时间比较短。只要注意到这一点，就能冲泡出美味的红茶。

适宜红茶
乌瓦、金佰莱



01

加热茶壶和茶杯

※参照P206・01



02

加入茶叶

量取茶叶的量加入茶壶中。基本是1杯（150毫升）需要1茶匙的茶叶。

03

加入热水

※参照P206・03



04

罩上茶壶套

※参照P207・04

05

闷泡茶叶

细小茶叶的标准闷泡时间是3分钟。用沙漏精确计时。

06

轻轻搅拌

※参照P207・06



07

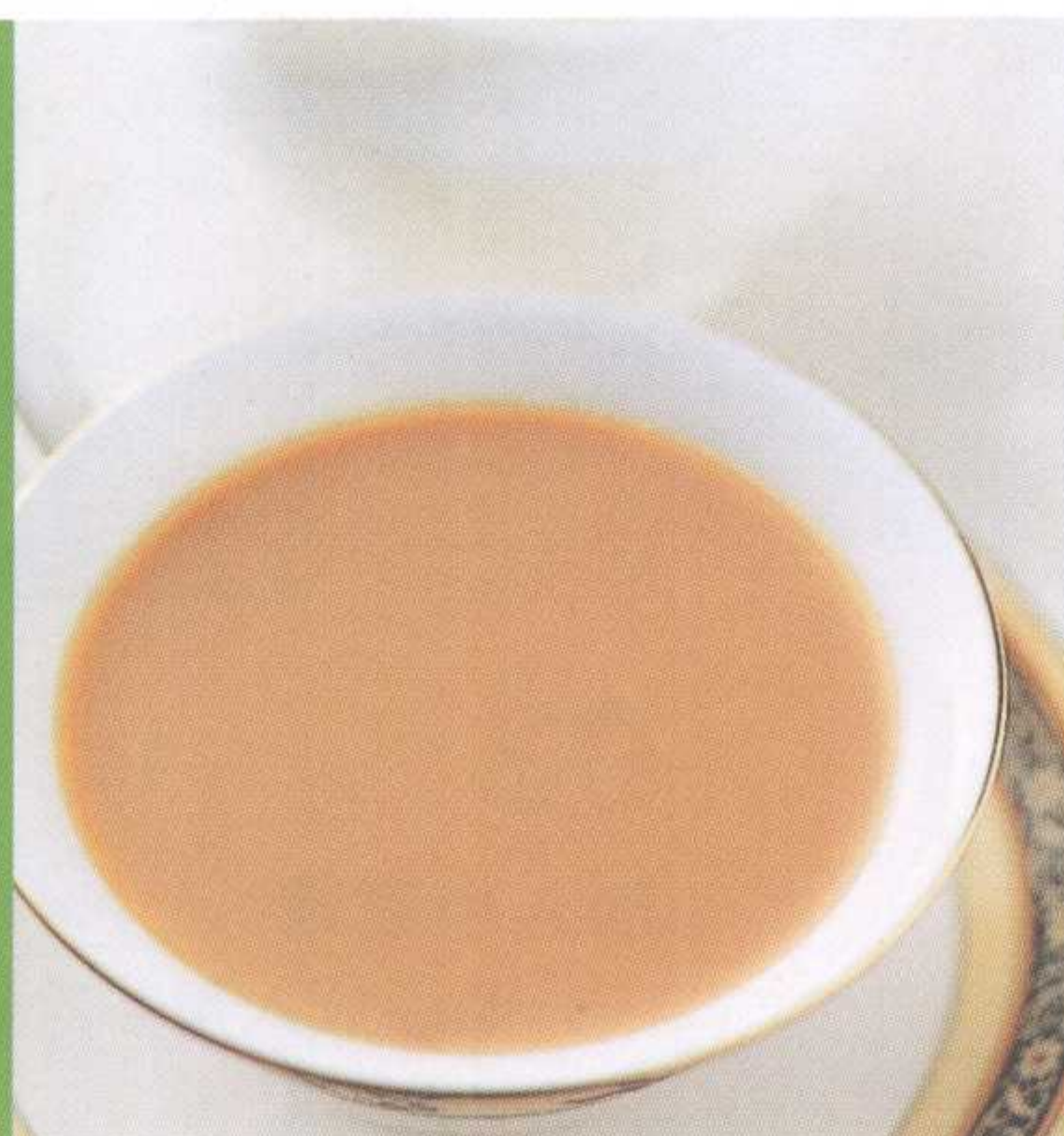
通过茶滤倒入茶杯

通过茶滤将红茶倒入事先加热好的茶杯。

奶茶的冲泡方法

如果已经掌握了冲泡直饮茶的要领，接下来就是应用了。先从人们喜欢的奶茶开始吧。

适宜红茶
阿萨姆、乌瓦、肯尼亚等碎红茶



01

冲泡直饮茶

※参照P206~207冲泡直饮茶。



02

加入牛奶

倒入常温牛奶。牛奶无需加热。根据个人喜好酌量添加牛奶和砂糖。

柠檬茶的冲泡方法

在茶馆里，柠檬茶一直是人们喜欢的饮品。柠檬的香气最适合与红茶搭配。试着制作出可口的柠檬茶吧。

适宜红茶
坎地、尼尔吉里、海连奇



01

冲泡直饮茶

※参照P206、P207冲泡直饮茶。



02

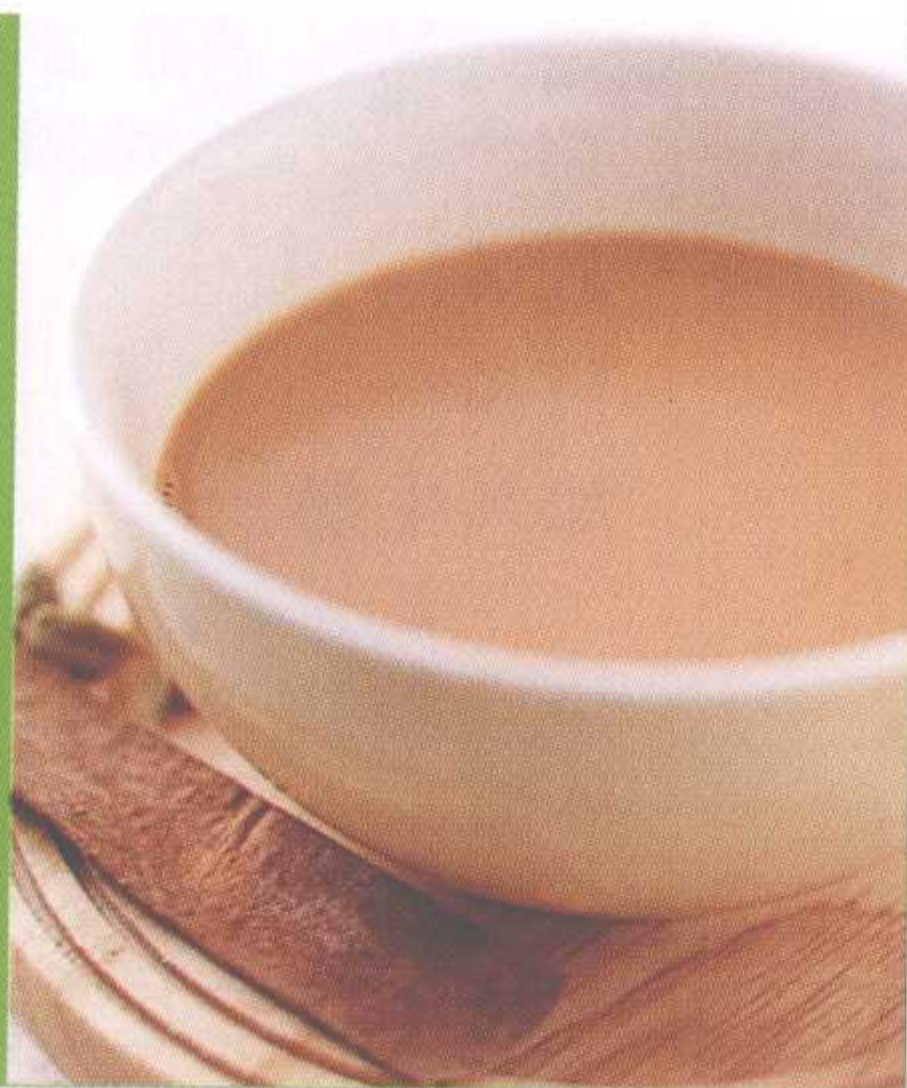
加入柠檬

轻轻放入柠檬。不要以为仅放入柠檬就可以了，关键是要做到当柠檬的香气完全转移到红茶中后，再把它立刻取出。

印度奶茶的冲泡方法

印度奶茶人气极高，已经成为奶茶的代名词。圆润的甘甜和香料的香气融合在一起，其美味无与伦比。

适宜红茶
阿萨姆



03

加入小豆蔻

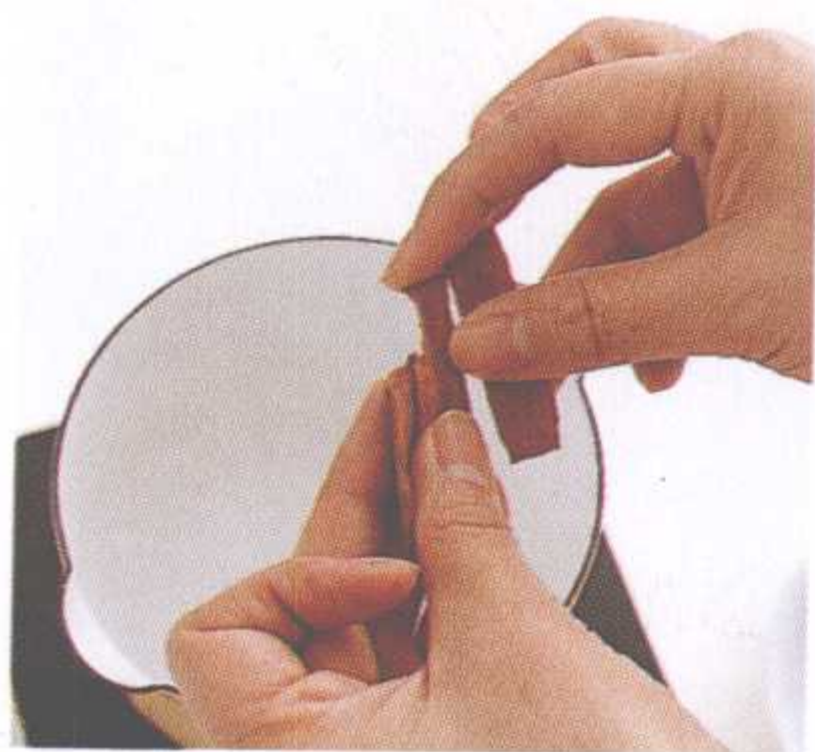
然后放入用茶匙碾碎的小豆蔻。



01

把水倒入牛奶锅

把水倒入牛奶锅，加热。



02

加入肉桂

在水沸腾后，用手把肉桂掰碎加入锅中。香料可以根据自己的喜好进行选择。



04

加入茶叶

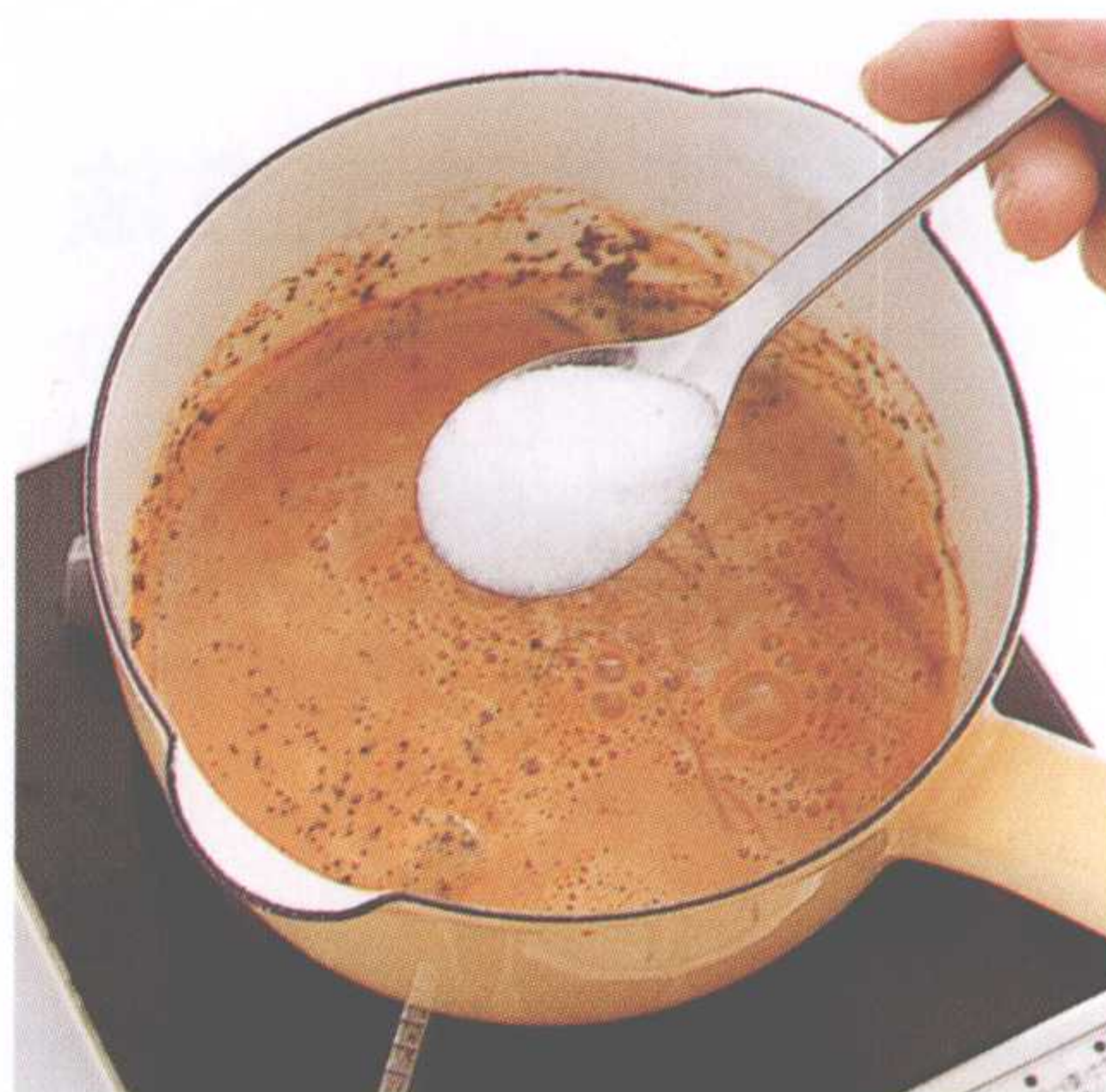
比一人份（1茶匙/3克）稍微多一些，根据人数加入茶叶。



05

加入牛奶

加入与水同量的牛奶。



07

加入砂糖

根据个人喜好加入适量的砂糖。多加一些砂糖会更可口。



06

煮制红茶

将奶锅里的红茶煮开，注意不要让它溢出来。煮开后就换成小火，煮的时候要不时地调节火量大小。30秒到1分钟后汤色就会变浓。



08

通过茶滤倒入红茶

通过茶滤将煮好的奶茶倒入茶杯。

冰红茶的冲泡方法

夏日里不可缺少的红茶当属冰红茶。在家自制的冰红茶容易发白混浊。避免这一问题的关键是一气冷冻好。

适宜红茶

伯爵茶、金佰莱、坎地、尼尔吉里



冲泡美味冰红茶的秘诀

我们把红茶发白混浊叫做奶油沉淀。特别是在制作冰红茶时极易引发这种现象。这是茶叶中的单宁和咖啡因冷却后凝固而产生的现象。为了防止奶油沉淀，要把滚烫的红茶一气倒入加入很多冰块的玻璃杯里，使温度骤然下降。另外还可以使用单宁含量比较低的红茶。即便如此仍然出现奶油沉淀，就向玻璃杯里加入少量的热水。



01

加热茶壶

在茶壶内加入热水，加热茶壶。



02

加入茶叶

倒出茶壶中的热水，量出茶叶的用量并放入茶壶里。



03

加入热水

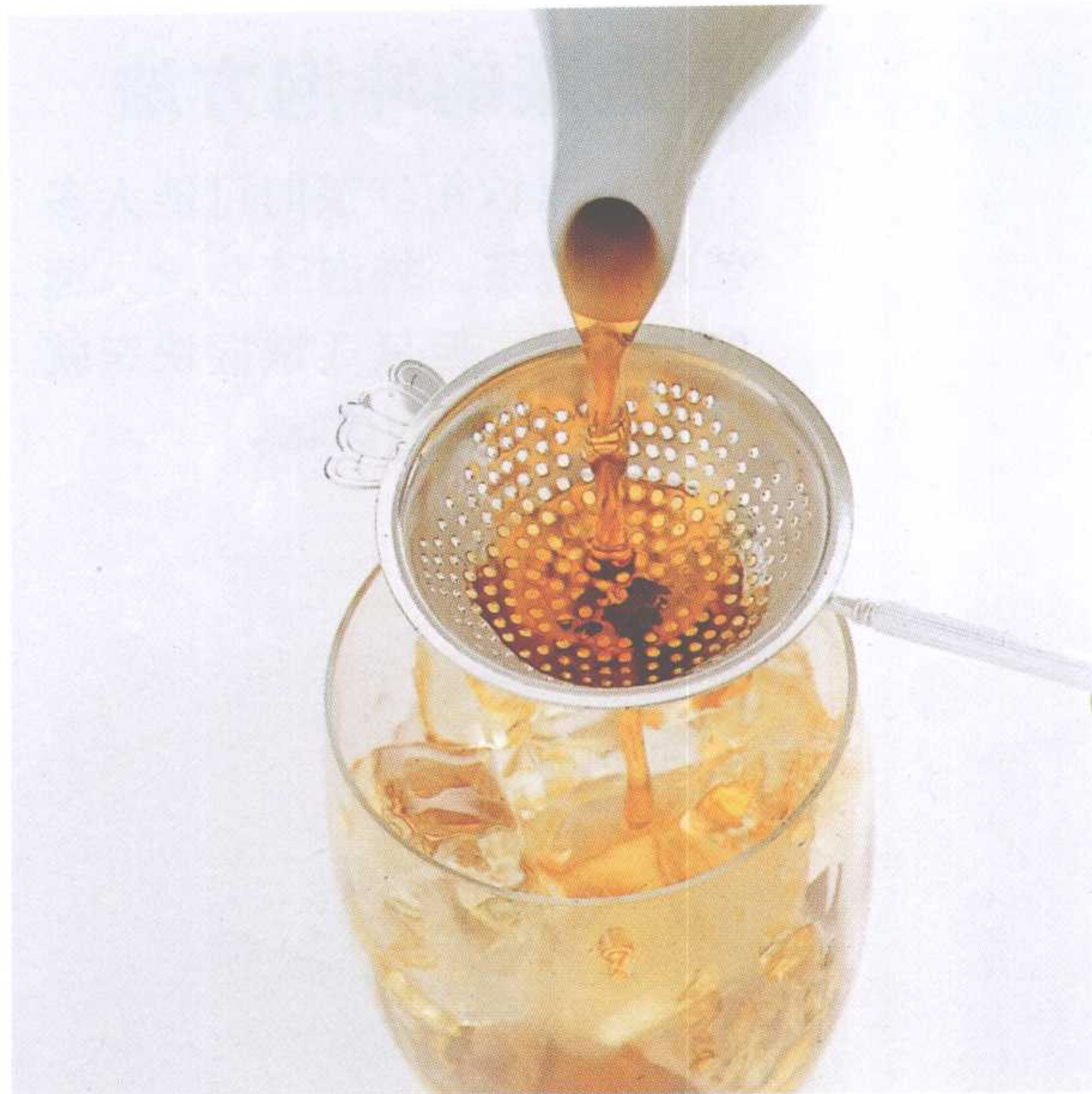
加入沸水。这个时候倒入的热水量是冲泡直饮茶时候一半的量。（如果想增加一些甜味，可以在加入热水后放入适量砂糖。）



04

闷泡

闷泡茶叶。为了避免提取出更多的单宁，要缩短闷泡的时间。



05

通过茶滤倒入红茶

在茶杯里加入足够的冰块后，通过茶滤把煮好的红茶倒入茶杯。将煮好的红茶一气倒入玻璃杯，急速冷却，这是防止冰红茶混浊的关键一步。

小贴士



可以用抹布或者毛巾代替茶杯垫和茶杯套

冲泡出美味红茶的关键是要保证温度。把加入热水的茶壶放在茶壶垫上并罩上茶壶套，是为了保证不让温度有丝毫降低。因此，如果没有茶壶垫和茶壶套，可以用抹布和毛巾来代替。

袋泡茶的冲泡方法

日常饮用红茶时可能大多使用袋泡茶。袋泡茶总给人速饮的感觉，但只要掌握诀窍就会冲泡出惊人的美味。



02

加入袋泡茶

倒掉茶杯内的热水，然后再次注入沸水，从茶杯的边缘轻轻地放入袋泡茶。



01

加热茶杯

在茶杯内加入热水，加热茶杯。



03

盖上茶碟

为了不让它的香气挥发掉，要立刻把茶碟盖在茶杯上。只要让茶碟与茶杯吻合即可。



04

闷泡

闷泡1分钟左右。袋泡茶茶叶很细小，闷泡很短的时间就可以。



06

晃动茶包

来回晃动茶包数次后取出。



05

去掉茶碟

轻轻地去掉茶碟。这时茶的汤色上浅下浓，分为两层。

不要这样做NG



不要用茶匙挤压茶包

人们经常想用茶匙的背面挤压茶包，以期使红茶的味道充分发挥出来。这样做容易使红茶变苦，从而影响红茶的美味。另外，袋泡茶很容易出汤色，所以1个茶杯只放1个茶包即可。



香草茶的冲泡方法

香草茶有益于健康，也可以与红茶调饮。香草茶的人气年年高涨。如果知道香草茶的冲泡方法，我们就可以调饮出更多的香草茶。

适宜红茶
阿萨姆、金
佰莱、坎地



01

把香草茶倒入加热好的茶壶

把沸水倒入茶壶里，加热茶壶。
倒掉茶壶里的热水，加入香草茶。



02

加入沸水

把沸水倒入茶壶里。



03

罩上茶壶套

盖上茶壶盖，罩上茶壶套。



04

闷泡

如果使用植物的茎、果实或者种子来制作香草茶，需要闷泡3分钟。花、叶制作的香草茶和茎、果实制作的香草茶混合在一起冲泡的时候，要以闷泡茎、果实、种子所需要的时间为闷泡的标准时间，一般为3分钟左右。



05

倒入茶杯

倒入茶杯。如果香草比较细小，就需要透过茶滤倒入茶杯。

仅用植物的花和叶冲泡香草茶

用花和叶制作香草茶的时候，抽取时间仅需要1分钟。在茶壶里注入热水的时候就已经完全地抽取出了香草中的精华，因此可以缩短闷泡的时间。



掌握了红茶的冲泡方法，接下来就要试着选择茶叶了。

要想成为层次更高的“红茶通”，就要学会 如何鉴别茶叶

享用红茶的方法有很多种，一旦达到了“红茶通”的境界，肯定会对茶叶鉴别产生很大兴趣。根据产地、茶园、制作方法、采摘季不同，红茶的味道和香气也会不同。鉴别茶叶的时候，一种茶叶使用一个器皿，在茶叶的用量、汤量、闷泡时间等条件完全相同的情况下进行对比。



01 把茶叶放入茶杯里

把茶叶放入带把手的茶杯里，茶杯边缘有一处呈锯齿状。

02 加入沸水

加入沸水。



03 盖上盖子

加入沸水后立即盖上茶杯盖。



鉴别茶叶时使用的道具

为了辨别汤色，茶具采用白色。不使用茶壶，直接把茶叶放在茶杯里加入沸水冲泡，从茶杯边缘锯齿状开口处饮用。



04

闷泡

用沙漏计量闷泡的时间。



05

把红茶倒入稍浅的茶杯

把闷泡好的红茶盖着茶杯盖倒入浅茶杯里。



06

倒入最后一滴

把被称为“精华一滴”的最后一滴红茶也倒入茶杯里。



07

把抽取后的茶叶放在茶杯盖上

倒入红茶后，把茶叶放在茶杯盖上。当同时鉴别数种红茶的时候，先对比红茶的汤色，然后再对比味道、香气和抽取后的茶叶状态。

冲泡红茶的茶具

要想冲泡出美味的红茶，茶具的选择非常重要。茶壶和茶滤是必备道具。除此以外都可以用手边现有的道具代替。红茶专用茶具的设计大多非常可爱，因此收集茶具也是很有趣的。

茶壶

茶壶是最重要的道具。为了使茶叶充分打开，应采用容易让茶叶上下运动的圆形茶壶。从两人用的小茶壶到八人用的大茶壶都有。



茶匙

正好可量出冲泡一杯茶所需要的茶叶用量。大多设计得非常漂亮，为我们品茶增添了几分优雅。

奶盅

装好牛奶后放在桌子上。可以根据个人喜好加入适量的牛奶。



茶滤

必备茶具。在冲泡茶叶时用于把茶壶里冲泡好的红茶通过茶滤倒入茶杯。有长柄的，也有直接挂在茶杯上的。



沙漏

用于计量茶叶的闷泡时间。如果没有，可以使用厨房计时器。大的茶叶用5分钟沙漏，小的茶叶用3分钟沙漏。左图为3分钟沙漏，右图为5分钟沙漏。



茶壶套和茶壶垫

可以提高茶壶的保温效果。要注意与茶壶形状吻合。可以用毛巾和抹布代替（P213）。

混配器

适合精通红茶的人使用的茶具。自己混配红茶的时候使用。



蛋糕架

是一款可以演绎出真正下午茶时间的道具。可以把蛋糕、三明治和小圆饼放在上面。



搅拌茶匙

在红茶里放入砂糖或者牛奶时搅拌用茶匙，它比咖啡匙大一圈。比较一下就会清楚地发现，上图中偏上的是茶匙，偏下的是咖啡匙。

索引

Apple	174
Apple Tea	199
Banana Tea	198
Berry Tea	187
Blue Mallow	152
Caramel	177
Castleton DJ-1 First Flush	18
Castleton DJ-10 First Flush	20
Castleton Muscatel DJ-168 Second Flush	21
Castleton Muscatel DJ-182 Second Flush	22
Castleton Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea	22
Castleton Tippy Clonal DJ-389 Autumnal	23
Chamomile Milk Tea	192
Chamomile	156
Chamong First Flush	58
Chocolate Chai	190
Coffee Tea	201
Dimbula	92
Duflating Autumnal	78
Duflating First Flush	75
Duflating Second Flush	76
Earl Grey	172
Eucalyptus	170
Fruits Tea	188
Ginger Tea	194
Glenburn Clonal EX-1 First Flush	64
Gopaldhara Clonal Oolong First Flush	66
Grenadine Tea	189
Guranse G32 Second Flush	110
Guranse G4 First Flush	109
Guranse G61 Autumnal	111
Hibiscus	166
High Range	82
Highland Star First Flush	68
Iced Darjeeling Tea	183
Java	117
Java Prima	116
Kalejvalley Clonal Second Flush	48
Kalejvalley Special Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea	49
Kandy	96
Keemun Above Average	107
Keemun Special	105
Keemun Standard	107
Keemun The Atmos	102
Keemun The Queen's	104
Keemun Top Quality	106
Kenya	119
Kyohou	176
Lapsang Souchong	100
Lavender	162
Lemon Balm	168
Lemon Grass	161
Lemon Verbena	167
Linden	165
Lingia DJ-1 First Flush	60
Liquorice	163
Mai-lram Guranse Autumnal	115
Mai-lram Guranse MIG-1 First Flush	112
Mai-lram Guranse Second Flush	114

Mango Tea	195
Margaret's Hope China Special DJ-700 Autumnal	41
Margaret's Hope First Flush	38
Margaret's Hope Muscatel Second Flush	40
Margaret's Hope Special Second Flush 10th Leafull Anniversary Tea	40
Marron	175
Monteviot Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea	54
Nettle	169
Nuts Tea	197
Nuwala Eliya	94
Okayti Diamonding Second Flush	33
Okayti DJ-1 First Flush	28
Okayti DJ-37 First Flush	30
Okayti Gold Second Flush	31
Okayti Marvel Second Flush	31
Okayti Special DJ-370 Autumnal	32
Okayti Yamadabaliwonder Second Flush	33
Old Rose	151
Peach	179
Peppermint	158
Phoobseling Golden Second Flush	56
Phoobseling Whitetea Second Flush	57
Phuguri Tippy Clonal DJ-142 Second Flush	34
Phuguri Tippy Clonal DJ-321 Autumnal	36
Phuguri Tippy Clonal DJ-331 Autumnal	37
Risheehat Special Second Flush	50
Risheehat Wiry Second Flush	51
Rose Hip	154
Rose Pink	148
Rose Red	150
Rosemary	164
Royal Iced Tea	185
Russian Tea	182
Seeyok Dragoncrow Autumnal	53
Seeyok Second Flush	52
Selimbong Greentea	47
Selimbong Second Flush	46
Separate Grapefruit Tea	184
Spearmint	160
Sungma China Clonal Autumnal	44
Sungma Classic Second Flush	42
Sungma Flowery Autumnal	45
Sungma Yamadavery Autumnal	45
Sungma Yumekovery Autumnal	45
Tea Cocktail	191
Tea Punch	196
Tea Squash	186
Temi Second Flush	85
Thowra CTC Autumnal	80
Thurbo Second Flush Leafull 10th Anniversary Tea	26
Thurbo Tippy Clonal DJ-231 Second Flush	26
Thurbo Tippy Clonal DJ-590 Autumnal	27
Thurbo Tippy DJ-1 First Flush	24
Uva	90
Wedding Tea	200
Yuzu Tea	193
Yuzu	178